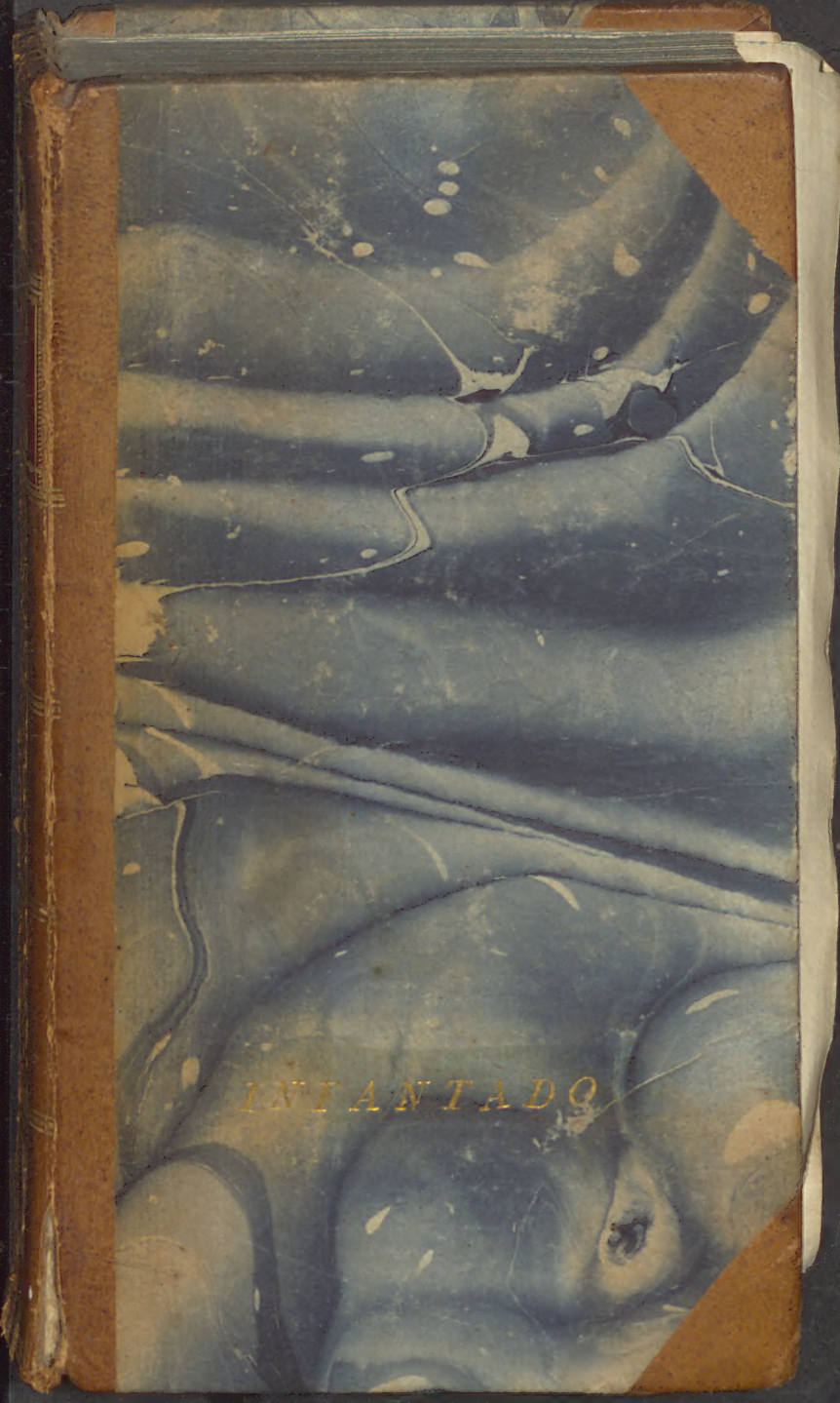
INFANTADO

Inv 86-B
n. 231

LA PRATIQUE

DU

JARDINAGE.

LA PRATIQUE
DU
JARDINAGE.

LA PRATIQUE
DU JARDINAGE,

Par M. l'Abbé ROGER SCHABOL,

*OUVRAGE rédigé après sa mort sur ses Mémoires, par M. D***.*

NOUVELLE ÉDITION;

Revue, corrigée, augmentée & ornée de Figures en taille douce.

Nihil est Agriculturâ melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius.

CIC. de Off. lib. 1.

TOME SECOND.

A PARIS,
Chez les freres DEBURE, Libraires,
Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXII.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

LE PÊCHER ET LES AUTRES ARBRES CONSIDÉRÉS DANS LEUR VIEILLESSE.

SUITE DE LA IVe PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des ennemis des Arbres, & des remèdes pour les détruire.

On a vu dans le cours de cet ouvrage les dommages que les végétaux éprouvent fréquemment de la grêle, des

vents, des gelées, des frimats, des pluies surabondantes, des longues sécheresses, des brouillards vermineux, & des influences de l'air, appelées malignes. Il me reste à parler d'une autre sorte d'ennemis apparens ou cachés dans le sein de la terre, qui semblent conspirer sans cesse contre les arbres, & des moyens qu'on peut employer pour les détruire, s'en garantir ou remédier aux maux qu'ils ont occasionnés.

Voici les ennemis vivans qui sont apparens:

Les fourmis.
Les pucerons.
Les chenilles.
Le kermès, faussement nommé punaise.
Les mouches de toute espèce.
Les limaçons & les limaces grises.
Les tigres.
Les perce-oreille.
Le gribouri.
La punaise.
Le campagnol.
Le mulot.
Le lérot.
Le hanneton.

Ceux qui sont cachés dans l'intérieur de la terre sont:

Les taupes.

Les larves de hanneton.

Tous les vers peu connus qui rongent les racines.

La courtilière.

La scolopendre.

Jusqu'ici on a mis sur le compte de LA FOURMI tout le mal que les pucerons font aux arbres : on l'a même regardée comme le fléau du Jardinage, & en particulier des orangers & des pêchers. J'entreprends de prouver que cet insecte n'a aucune part directe dans les dégats qui leur arrivent, & de démontrer son innocence parfaite. *Voyez* (*Pl. I. fig.* 1.) la fourmi, *a* grossie à la loupe, *b* dans son état naturel.

Tout arbre exempt de vermine, soit apparente, soit cachée, ne fut jamais accueilli par la fourmi qui n'est en aucune façon nuisible par elle-même. Elle n'en veut pas plus aux orangers & aux pêchers, qu'aux pruniers, aux abricotiers, aux poiriers, aux cerisiers hâtifs, & aux autres arbres en espalier. Ils sont couverts de fourmis, quand leurs branches sont infestées de pucerons. Ce qui fait qu'elle fréquente plus ordinairement le pêcher, c'est que cet arbre ayant des feuilles plus

tendres, le puceron y acquiert plus de saveur & plus d'embonpoint que sur les autres arbres, dont le feuillage moins tendre ne lui fournit pas une liqueur aussi recherchée par la fourmi, que les sucs procurés à ce petit animal par les feuilles du pêcher. La fourmi sait discerner l'un d'avec l'autre.

Pour preuve de ce que j'avance, faites les expériences suivantes.

La fourmi aime extrêmement les sucreries. Mettez dans un vase du miel ou des confitures : choisissez sur un arbre en proie aux pucerons une branche qui en soit exempte, ainsi que de fourmis, & attachez-y ce vase, vous verrez celles-ci quitter les pucerons, & accourir en foule vers les sucreries. Placez ce vase à un poirier voisin de quelque pêcher couvert de fourmis, elles abandonneront ce dernier, quoique rempli de pucerons, pour se rendre sur le premier.

Que les pucerons & les fourmis infestent un pêcher, à l'exception d'un petit nombre de ses branches, vous ne verrez point la fourmi s'attacher ni s'arrêter à celles ci ; ou si elle y va, ce ne sera que pour en faire son passage. Si elle aimoit le pêcher, elle iroit à ces

branches qui ont tout leur suc, par préférence aux autres que les pucerons ont altérées.

Qu'il y ait à un espalier des pêchers sains & sans vermine, accompagnés d'autres arbres infestés de pucerons, toutes les fourmis accourront sur ceux-ci, tandis que les premiers en seront exempts; ce qui assurément n'arriveroit pas si la fourmi aimoit le pêcher, comme on le dit.

Lavez bien & essuyez feuille à feuille dessus & dessous, une seule branche d'un pêcher attaqué par les pucerons, vous êtes sûr de n'y pas revoir une fourmi s'y attacher, comme elle fait aux feuilles où est le dépôt des pucerons. Ayez aussi la patience de laver avec une éponge un pêcher qui a des pucerons : ôtez les feuilles cloquées; si la fourmi s'y porte encore, ce ne sera qu'aux endroits qui n'auront pas été bien nettoyés. De plus, regardez avec une loupe les feuilles des arbres sains en apparence, sur lesquels les fourmis s'arrêtent, & vous y verrez des millions de petits pucerons que la fourmi va chercher pour sucer une liqueur miellée qui sort de l'anus de ces insectes, & des deux cornes pla-

cées assez près du derrière, en-dessus de leur corps. Après leur mort, la fourmi fréquente durant quelques jours les branches qu'ils occupoient, & ne cesse d'y aller que quand elle ne trouve plus rien à manger, soit que le nombre des pucerons soit diminué, soit qu'un orage, un froid considérable, ou une chaleur excessive ayent contribué à leur destruction; j'ajoute que ces animaux sont adhérens aux feuilles, au-lieu que la fourmi n'y séjourne point, & se retire au déclin du jour.

Celle-ci, il est vrai, à force de passer & repasser sur les feuilles des arbres, y laisse une petite saleté provenant de ses excrémens & des immondices qui s'attachent à ses pattes; mais j'ai remarqué que la pluie les nettoyoit facilement. Bien des gens prétendent que les feuilles du pêcher tendres & sentant l'amande, attirent la fourmi qui les perce. Si cela étoit, elle ne devroit point rechercher celles des orangers, des pommiers & des autres arbres sur lesquelles elle se porte, quand elles sont imprégnées de la liqueur des pucerons. J'ai enfermé des fourmis dans des boîtes avec des

feuilles saines de pêcher, que je renouvellois tous les jours ; & je les ai toujours retirées aussi entières que je les avois mises. D'autres fois, leur ayant donné des feuilles de pêcher chargées de pucerons, elles avoient sucé ces derniers, sans endommager les feuilles.

Enfin, pour dernière preuve de l'innocence de la fourmi, j'avance qu'elle n'entame jamais une pêche ni aucun fruit : elle attend que quelque animal plus hardi & moins sobre, tel qu'un perce-oreille, un limaçon, une guêpe, lui ait frayé le chemin : elle se croit alors en droit de prendre sa part d'un mets délicieux, dont elle sait, comme tout autre, priser la saveur.

Les PUCERONS sont vivipares en été & ovipares dans l'automne, saison de leur accouplement. Leur espèce se perpétue d'une année à l'autre par les œufs fécondés qu'ils laissent. Les insectes qui en naissent sont verts, noirs, blancs & bruns : ils ont six jambes déliées & assez longues, (*Pl. I. fig.* 2.) dont ils font peu d'usage, & deux antennes *a* sur la tête. La plupart ont quatre aîles (*fig.* 3.)

& deux cornes *cc* plus courtes, plus groſſes que les antennes, & placées aſſez près de leur derrière. Ils ſont armés d'une trompe fine *b* (*fig.* 2.) qui perce la peau des tiges & des feuilles des arbres, & pompe une liqueur qui leur ſert d'aliment : *d* eſt une eſpèce de queue qu'ont pareillement les pucerons non aîlés, tel que celui de la *fig.* 2 trouvé ſur un roſier. Il eſt vu de côté & par-deſſus, & groſſi au microſcope. La *fig.* 4. eſt celle d'un puceron femelle qui accouche : *o* petit corps verdâtre & oblong, qui eſt un inſecte vivant, lorſqu'il eſt entièrement ſorti du corps de ſa mère.

Ces animaux ſe diſperſent ſur un arbre par pelotons ſéparés, & ſe placent à ſa tige, ſous ſes feuilles, ou à l'extrémité de ſes branches. Ils s'attachent préférablement à cette partie plus tendre que le reſte de la pouſſe, & où la sève fourniſſant ſans ceſſe de nouveaux ſucs, ils ſont aſſurés de trouver leur ſubſiſtance. La forme des feuilles n'eſt plus altérée, dès qu'elles ſont parvenues à leur conſiſtance ordinaire, mais elles ſe roulent vers leur principale nervure, lorſqu'elles ſont encore tendres. Les piqûres

des pucerons occaſionnent alors ſur leur ſurface ſupérieure des calloſités & des tubéroſités dues à l'épanchement du ſuc nourricier, dont l'imbibition fait gonfler les pores voiſins en dilatant leurs fibres. Les picotemens réitérés de ces inſectes & les plaies cicatriſantes continuellement r'ouvertes à meſure qu'il ſe fait un envoi de sève pour les fermer & les guérir, cauſent à l'arbre beaucoup de préjudice. Ainſi ſe forme-t il à notre peau de nouveaux petits calus qui la rendent enfin toute raboteuſe & toute graveleuſe, lorſqu'à une piqûre ou une contuſion il en ſuccède de nouvelles au même endroit.

Il s'enſuit de tout ce que je viens de dire, que ce ſont les pucerons qu'il faut attaquer directement, & non les fourmis, & qu'en faiſant périr les uns, on éloigne les autres par une conſéquence néceſſaire.

Ces animaux ont pour ennemi un inſecte nommé *le lion des pucerons*. On aſſure qu'en plaçant ſur les arbres qui en ſont attaqués quelques larves de cet animal, ver à ſix pieds dont le corps eſt ovale, elles ſe promènent ſur le tas des pucerons qui reſtent tran-

quilles auprès d'elles, & qu'elles les détruisent peu à-peu.

Parmi les remèdes qu'on peut employer contre eux, il y en a qui m'ont été indiqués, & que je n'ai point éprouvés : je les donne sans garantie, quoique je les croye bons. Les autres que j'ai mis en œuvre ne m'ont jamais manqué.

1°. *La tannée :* prenez-en deux ou trois boisseaux & laissez-les dans un bacquet avec de l'eau fermenter pendant quelques jours au soleil. Mettez ensuite dans une terrine cette tannée délayée un peu plus clair que du mortier, & faites-en un enduit à toutes les branches gâtées par les pucerons : ils en seront étouffés, & vous n'aurez plus alors de fourmis. Vous recommencerez autant de fois que la peuplade des pucerons qui succéderont à ceux-là, viendra à éclorre.

2°. *Le soufre :* mouillez vos arbres, & répandez du soufre en poudre sur les pucerons qui creveront tous.

3°. *Le tabac*, soit en poudre, soit bouilli, dont on applique la lessive avec la poudre sur les pucerons : on dit qu'il fait d'abord son effet. La façon de l'employer est la même.

4°. Faites un collyre avec de la *coloquinte*, que vous appliquerez sur vos arbres après l'avoir fait bien bouillir. Vous réitérerez soir & matin jusqu'à parfaite destruction des animaux nuisibles.

5°. Dans plusieurs pintes d'eau vous faites détremper de la chaux que vous mettez sur les branches infestées de pucerons. Les partisans de ce remède, dont je n'ose conseiller l'essai, prétendent que le pêcher ne peut en être endommagé, parce que les feuilles de la vigne & les raisins résistent à cette impression de chaux. Le plâtre, dit-on, par sa chaleur & les sels qu'il contient, fait à-peu-près le même effet.

On conseille aussi de frotter les branches des arbres, après les avoir mouillées, avec de la lie de vin, de la cendre ou de la suie de cheminée, détrempées dans de l'eau. L'acide de l'une, les parties salines & spiritueuses des autres, sont, à ce qu'on dit, des spécifiques sûrs pour étouffer les pucerons.

Voici présentement les remèdes que je propose. Prenez de la terre franche un peu ferme, délayez-la avec

de l'eau, dépaliſſez l'arbre, & trempez ſes branches l'une après l'autre dans ce mortier, en ſorte qu'il leur en reſte un enduit fort épais. En ſe ſéchant, il privera de l'air les pucerons qui périront tous. Vous le ferez aiſément tomber en le détrempant avec de l'eau. Je préfère ce remède à tous les autres, en ce que la terre étant analogue aux plantes dont elle eſt l'élément, ne peut jamais leur nuire; c'eſt le plus grand ſpécifique pour tous leurs maux auxquels elle peut être appliquée.

La manière la plus sûre de détruire radicalement les pucerons, exige une grande patience. Elle conſiſte à les écraſer feuille à feuille & autour du rameau avec les doigts, à meſure que les couvées recommencent. Il faut enſuite laver les branches dans un vaſe plein d'eau, ou bien les nettoyer avec une éponge & les eſſuyer. Des femmes de journée, des enfans peuvent être employés à cet ouvrage. Ces deux remèdes doivent être faits dès le moment que les pucerons ſe ſont établis ſur les branches, quand ils ne volent plus, & qu'on eſt aſſuré de les y prendre. S'ils y avoient fait des progrès,

on seroit forcé de couper tous les bouts qu'ils auroient gâtés, & de les brûler. C'est un moindre mal que d'épargner ces insectes qui se multiplieront l'année suivante, & empêcheront les branches de pouller. En supprimant au contraire leur extrémité, leurs yeux font éclorre des bourgeons, & la sève que tous ces animaux pompoient, circule librement.

Défenseur de l'innocente fourmi éparse sur les arbres uniquement pour y chercher sa proie, je deviens son ennemi capital, lorsqu'en troupe nombreuse elle pratique au pied des arbres des labyrinthes tortueux dans le fond de la terre. Je propose cinq moyens infaillibles pour la détruire; savoir le soufre en poudre, auquel on met le feu, le charbon pilé, la poudre à tirer, soit la fine, soit celle à canon, le feu mis à la fourmillière, & l'eau employée, comme je le dirai.

Le soufre. Je fouille le plus près qu'il m'est possible de la fourmillière, plus bas d'un pied, & je la sappe en dessous en tour creuse, comme lorsqu'on veut faire jouer une mine sous un bastion. Après avoir batta les terres pour les consolider, je mets sur une

tuile trois ou quatre poignées de soufre en poudre. Je ferme ensuite le trou avec des planches recouvertes de terre ou de gazon ; je n'y laisse qu'un jour suffisant pour y passer une baguette avec une mêche afin de mettre le feu au soufre. Quand il est enflammé, je bouche promptement avec un gazon le trou de mon amorce, & je laisse le tout en état durant vingt-quatre heures. On n'omettra point de bien battre le dessus de la fourmillière, pour que la vapeur du soufre s'insinue dans toutes ses cavités. Le lendemain on enlève cette terre imprégnée de l'odeur du soufre, & remplie de cadavres des fourmis, avec quantité de leurs œufs qu'il aura pu épargner ; on y en substitue de nouvelle qu'on arrose après avoir labouré l'arbre.

Le charbon fait fuir la fourmi. A son odeur seule elle se détourne de son chemin. Sa fumée fait le même effet. J'ai lardé de charbon des pêchers & des orangers où il y avoit de ces insectes, & je les ai vus bientôt disparoître. J'ai remarqué cependant qu'ils ne le redoutoient plus quand sa vapeur, après un certain temps, avoit

été pompée par l'air. Vous creuſez une fourmillière d'environ un demi-pied, & vous jettez la terre à meſure dans un bacquet rempli d'eau. A la place de ce demi-pied de terre enlevée, vous mettez du charbon pilé, les fourmis déſertent à l'inſtant pour ne plus revenir.

La poudre à tirer s'emploie comme le ſoufre, avec cette différence que l'on en fait une traînée qui va répondre au trou laiſſé à la mine, & qu'on bouche à l'inſtant que la poudre a fait ſon effet. Le ſoufre & le charbon dont elle eſt compoſée, doivent opérer doublement. Un quarteron de poudre ſuffit dans le plus grand trou. On peut encore pratiquer une mine ſous la fourmillière & la faire ſauter en l'air. Les fourmis du fond périront ſurement, & celles qui auront été diſperſées ne reviendront point. Cette opération qui vaut bien l'autre, peut être dangereuſe pour ceux qui s'y prendroient mal, & pour l'arbre trop voiſin de la fourmillière. De quelque façon qu'on y procède, il faut toujours, comme je l'ai dit, changer la terre.

Le feu. On creuſe au pourtour de

la fourmillière un trou d'un pied dans la terre, & on y met du bois qui faſſe un feu clair. On élève par-deſſus un petit bucher auquel on met auſſi le feu, en ſorte que celui de la tranchée & celui de deſſus la fourmillière n'en faſſent qu'un. Toutes les fourmis ſont rôties ou étouffées par la chaleur, & le lendemain on renouvelle la terre.

L'eau. Je commence par battre la terre fortement, enſuite je fais jeter pluſieurs ſeaux d'eau, & je remplis la jauge avec de la terre voiſine. Si la fourmillière eſt le long du mur, je la baigne avec l'arroſoir pour la faire deſcendre dans la jauge pleine d'eau que je recouvre après. En battant la terre, je forme un plancher à travers duquel l'eau ne paſſe que peu-à-peu; & au-lieu de ſe perdre, elle s'imbibe dans la fourmillière. Deux jours après en la fouillant, vous en trouverez les habitans noyés & étouffés.

Voyant des pêchers jaunir, j'ai été curieux de connoître la ſource du mal. Après avoir fouillé au pied, j'ai trouvé des fourmis qui en avoient rongé les racines. Elles étoient beaucoup plus petites que les autres, leur couleur étoit jaunâtre. J'en ai aperçues de ſem-

blables au pied des arbuſtes, ſoit en pleine terre, ſoit en caiſſe, aux racines d'artichauts, de laitues & de figuiers. Ces fourmis qui ne ſont point d'une autre eſpèce que les fourmis ordinaires, proviennent, à ce que je crois, des œufs qu'on a enfouis en labourant, & qui venant à éclorre dans le ſein de la terre par la chaleur du ſoleil, n'ont pas la force de s'ouvrir un chemin vers ſa ſuperficie. Forcées de reſter enfermées, ces fourmis ſe nourriſſent de ce qu'elles y trouvent. J'ai remarqué que dès qu'elles peuvent en ſortir, elles ſe répandent ſur la ſurface de la terre, où à la faveur de l'air, elles acquièrent le brun-minime des autres fourmis, & arrivent à leur groſſeur par l'effet de la différence de nourriture. On fouille au pied des arbres quand on voit qu'ils jauniſſent, ainſi qu'autour des légumes, & on prend la terre avec ces animaux qu'on jette dans un ſeau d'eau. En laiſſant quelques jours les premières racines de l'arbre découvertes, ces inſectes ſe hâtent de ſortir de leur priſon ſouterraine, & ſe répandent de côté & d'autre.

Quelques perſonnes prétendent avoir

employé avec succès, pour détruire les fourmis, le secours de celles des bois qui livrent aux premières une guerre sanglante où tout l'avantage leur reste. Elles ajoutent qu'on n'a rien à craindre pour les espaliers de l'admission de ces grosses fourmis, cette espèce ne s'y arrêtant point, & cherchant gîte ailleurs quand elle ne trouve plus d'ennemis.

Nous lisons dans Columelle (*a*) un secret pour empêcher les fourmis de monter à la vigne. En le supposant bon, il serviroit aussi à les éloigner des arbres fruitiers. Ce secret consiste à frotter tout le tour du pied de la vigne de lupin broyé & mêlé avec du marc d'olives, ou d'employer du bitume qu'on aura fait cuire dans de l'huile.

On peut prendre aussi de l'huile la plus commune & la plus puante, dans laquelle on délaye du charbon mis en poudre impalpable. Quand on a formé une espèce de pâte de cette compos-

(*a*) *Lupinum terito & cum fracibus misceto, eoque imum lineâ vitem circumlinito, vel bitumen cum oleo coquito, eoque imas vites tangito. Formica non excedent.* (Col. de Arb. C. XIV. *ne formica vitem ascendat*).

tion, il faut en tracer un cercle autour du tronc de l'arbre, à quelques pouces au-dessus des racines, & le saupoudrer de charbon pilé. Ce moyen usité en Allemagne, est, dit-on, très-propre à mettre les arbres à l'abri des incursions des fourmis.

Les CHENILLES vivent également sur les plantes & sur les arbres; leurs feuilles, leurs fleurs, leurs fruits, leurs racines éprouvent leurs ravages. L'intérieur des végétaux sert de retraite à plusieurs. Toutes naissent des œufs fécondés par les papillons mâles, & que les femelles ont ensuite déposés. Celles-ci choisissent les végétaux dont les feuilles sont propres à la nourriture des chenilles qui doivent en éclorre, ou les attachent en forme de pyramide, par une couche qui les retient sur les tiges ou sur les feuilles des plantes. Les nids d'œufs de papillons, nommés par les Jardiniers bagues ou bracelets, sont très-artistement arrangés autour d'une branche, & forment une quinzaine de rangs disposés en tours de spirales. Ils sont si durs qu'il faut user de la serpette pour les détacher. Ces bagues ne se trouvent que sur les bois de la pousse de l'année (*Pl. I. fig.* 5).

Ceux de ces insectes qui défendent leurs œufs des injures de l'air, les entourent chacun d'un petit duvet ordinairement roux ou brun, formé des poils dont leur corps est couvert. Placés sur des troncs, des branches ou des feuilles, ces nids ont la figure de paquets oblongs, concaves par un bout & arrondis par l'autre. L'espèce de chenilles nommée la commune (*fig. 6.*), dont la grandeur est médiocre, fait beaucoup de dégats dans les jardins. On remarque en automne, & même en hiver, sur les arbres fruitiers des paquets de soie blanche & de feuilles si solidement construits, qu'ils résistent huit ou neuf mois aux injures de l'air. On les détruira le matin, après la rosée, en coupant le bout des branches soit avec la serpette, quand ils seront à la portée de la main, soit avec l'échenilloir. On aura soin de les amasser dans un panier pour les brûler.

Au commencement de Juillet ces chenilles communes font des coques brunes & d'un tissu fort clair, pour s'y métamorphoser en crysalides au bout de quelques jours. Des papillons en naissent à la fin de Juillet, ceux-

ci pondent des œufs, c'eſt le temps de leur déclarer la guerre : les premiers jours d'Août voient éclorre les chenilles.

Une autre chenille extrêmement commune dans nos jardins, s'attache aux feuilles, elle a la tête bleue & ſe nomme *la livrée* (*fig.* 7.). On l'a ainſi appelée à cauſe de ſes raies bleues, d'un brun rougeâtre ou jaunâtre, aſſez ſemblables aux livrées des nôces dans les villages. La *fig.* 8. eſt une chenille qui vit ſur le poirier, le prunier, l'abricotier, & ſur quelques autres arbres ; elle eſt principalement remarquable par un tubercule charnu *a*, placé ſur ſon quatrième anneau.

Nul genre d'animaux ne préſente autant de variétés que les chenilles ; il y en a beaucoup qui font leurs coques dans la terre & y vivent, telles que celles qui mangent les racines des laitues. Celles qui s'attachent aux choux (*fig.* 9.) ſont brunes & vertes, & ne paroiſſent que la nuit. Il faut les chercher le ſoir avec une lanterne. Au commencement d'Avril & à la mi-Mai on voit ſortir des papillons des coques faites par les chenilles en Août. Quelques jours après que la femelle

en eſt ſortie, elle pond ſes œufs, & trois ſemaines enſuite les chenilles écloſent. Telle eſt la raiſon pour laquelle il y a toujours de ces inſectes dans les jardins. La plupart ne ſubſiſtent plus en hiver que dans les œufs pondus par les papillons. On a coutume de les détruire dans cette ſaiſon, durant laquelle les arbres dépouillés de verdure, les laiſſent aiſément apercevoir entortillés dans des paquets de feuilles sèches à l'extrémité de leurs branches.

On prétend auſſi les faire périr en aſpergeant les arbres avec un goupillon trempé dans de l'eau, où l'on a fait mouſſer une certaine quantité de ſavon noir. Ce remède a été imprimé il y a quelques années à l'Imprimerie royale.

Bradley (*p.* 27 *de ſon Calendrier des Jardiniers*) indique le préſervatif ſuivant contre les chenilles, limaçons, fourmis & perce-oreille, c'eſt de faire au corps de chaque arbre deux ou trois tours avec une corde de crin de cheval, pareille à celle dont on ſe ſert pour ſuſpendre le linge. Cette corde eſt ſi hériſſée de pointes, que les limaçons & les chenilles ne peu-

vent passer dessus sans périr. Afin d'en garantir les arbres en espalier, il faut de plus que la corde fasse sur le mur un circuit assez grand pour que les branches de la pousse d'une année puissent y être renfermées.

Le KERMÈS à qui on a donné mal-à-propos le nom de punaise, est une gale-insecte tout-à-fait étrangère aux espèces de punaises connues. Celui qui s'attache au pêcher & à l'oranger est le même, il vit & croît aux dépens de l'arbre, les branches qui en sont infestées, semblent galeuses, & l'eau qui les lave noircit les feuilles & les fruits placés au-dessous. La *fig.* 10 de la *Pl. I.* fait voir cette gale-insecte grossie au microscope, & marchant; *aa* ses antennes, *ii* deux points qui paroissent être ses yeux, *ppp* ses six jambes.

Vers la mi-Mai ou au commencement de Juin, presque toutes ces gale-insectes ont pris leur dernier accroissement. Quelques pêchers en montrent alors qui ont la figure d'un bateau renversé & se touchent. La *fig.* 11 est une petite branche de cet arbre presque couverte de gale-insectes placées à la file les unes des autres.

Celles-ci sont les plus communes & sont adhérentes aux tiges, aux branches & aux pousses de l'année. On voit à la *fig.* 12. une branche de pêcher, dont les feuilles ont une infinité de taches qui sont autant de kermès. D'autres arbres en offrent de semblables à de petits grains presque ronds, tantôt d'un rouge-brun, tantôt noirs & luisans, tels que ceux de la *fig.* 13, où est une branche de pêcher, sur laquelle sont des gale-insectes qui ont pris en *g g* le volume qu'elles doivent avoir. Toutes sont immobiles, les unes sont desséchées dès l'année précédente, les autres sont très-vivantes. Celles-ci étant écrasées donnent une espèce de bouillie. Celles-là n'offrent qu'une coque mince qui renferme une poussière blanche avec des milliers d'œufs.

La gale insecte périt peu de temps après qu'elle a achevé sa ponte, vers le 15 de Mai. Soit que l'air & le froid condensent & rapprochent ses parties molasses, soit que le soleil lors du printemps les dessèche, son corps devient une coque dure qui couvre ses œufs. Les petites gale-insectes qui en naissent, prennent l'essor vers le commencement

commencement de Juin, & deviendront auſſi fécondes que leur mère.

J'ai obſervé que depuis la mi-Mai juſqu'au commencement de Juin, la terre étoit imbibée d'eau ſous les branches de quelques pêchers infeſtés de kermès. Cette eau n'eſt que le ſuc qui coule par les trous que font aux arbres les piqûres de ces gale-inſectes.

Deux remèdes les détruiſent efficacement, l'un dans le printemps & l'été, l'autre dans le temps de la chûte des feuilles. Le premier ne doit point être employé ſans l'autre, dont il eſt un préalable néceſſaire. Il faut à meſure que ces animaux commencent à éclorre, ſecouer & houſſer les branches & les feuilles de l'arbre après l'avoir dépaliſſé, & mettre un morceau de bois pour l'écarter du mur par en-bas, de ſorte que ni le corps de l'arbre ni ſes branches n'y touchent aucunement.

On ôte par ce moyen à ce petit animal ſon plus grand renfort qui eſt la muraille; comme il craint le grand jour, le froid & l'agitation des branches cauſée par les vents, pour peu qu'on les ſecoue alors, on eſt aſſuré de faire tomber un grand nombre de

kermès. Je prends un houſſoir de plumes, & à meſure que je houſſe les branches, je foule la terre pour enfouir ces animaux que je recouvre enſuite de nouvelle terre ; & les ſoirs je verſe ſur l'arbre pluſieurs arroſoirs d'eau, dont la fraîcheur, jointe à celle de la nuit, contribue encore à les faire périr.

Quand on prévoit un orage ou une grande pluie, il faut ſe preſſer de houſſer & de ſecouer les branches, pour ne point laiſſer le temps à cette vermine de ſe réfugier ſous les feuilles. L'abondance des eaux ſurvenantes détruira celle qu'on aura fait tomber. On doit continuer cette pratique juſqu'à ce que les feuilles ne ſoient plus mangées, & que l'arbre ſoit d'un beau vert. On peut alors enduire le mur avec de la chaux vive, & paliſſer l'arbre quand on l'a ébourgeonné. Cette dernière opération ne doit ſe faire que lorſqu'après avoir exterminé ce fléau du pêcher, on peut choiſir les bourgeons qui auront le moins ſouffert, pour les conſerver & les paliſſer. A l'égard du fruit, quelque attention qu'on ait à le ménager, il y faut peu compter, ſur un arbre auſſi fatigué.

Je ne m'étends point sur la nécessité de ramasser toutes les feuilles tombées, pour les brûler & détruire avec elles une semence contagieuse.

Ces petits animaux sont considérablement diminués ; mais on ne les a pas détruits radicalement. Je n'y sais qu'un expédient ; le lavage de l'arbre entier, de la muraille & du treillage. Vers la Toussaint, prenez un seau d'eau avec une éponge, & appuyez-la fortement le long de chaque branche, en allant toujours du bas en haut, pour ne point endommager les yeux ou les boutons. A mesure que vous laverez, vous exprimerez bien l'eau de l'éponge avant que de l'y replonger. Cette opération continuée sur le treillage, sera recommencée au bout de quelques jours. L'année suivante, vous serez obligé de laver encore votre arbre ; la vermine pourroit y reparoître pour peu que l'éponge n'eût pas rencontré de vieilles plaies non recouvertes, des écorces écailleuses & des jointures où il est difficile de parvenir. En un mot, il est essentiel de s'opposer au progrès de cette gale-insecte, dès qu'on s'aperçoit qu'elle commence à attaquer un arbre. A la taille pro-

chaine, je le décharge amplement, & je le rapproche. Lors de la pouſſe, je me conforme à ſa ſituation pour l'ébourgeonnement, & ſur-tout je lui donne de bons engrais.

LES MOUCHES. Beaucoup de mouches naiſſent des vers qui ſe trouvent communément dans les fruits, ils en ſont les larves lorſqu'ils n'ont point de pattes. S'ils en ont plus de ſix, il en naît des teignes qui replient les feuilles des arbres dont elles mangent le parenchyme. Un moyen sûr de préſerver les fruits des attaques des mouches, ſeroit de placer ſur les arbres, dans le temps de leur fleuraiſon, un vaſe plein d'un mets empoiſonné, dont elles fuſſent friandes. Les mouches de Saint-Marc paroiſſent les premières à la mi-Avril ou vers la fête de ce ſaint. Leur grandeur eſt médiocre, elles ſont rougeâtres ou d'un brun-noir. Celle qui eſt repréſentée à la *fig.* 14. *Pl. I.* eſt grande comme nature. Ces mouches expriment le ſuc des bourgeons & des fleurs non épanouies, les deſſéchent & les font périr.

LES GUÊPES (*fig.* 15.) très-différentes des Abeilles, n'ont point de

trompe, mais des dents en-dehors de la bouche ; un fil délié semble seul unir leur corps au corselet. Elles ne sont que trop connues par leurs ravages dans nos vergers. On les prend aisément dans des phioles remplies d'eau & de miel qu'on renouvelle au besoin. La plus grande guêpe de ce pays, nommée *frelon*, (*fig.* 16.) entame les fruits avant qu'ils soient parfaitement mûrs, & est très-avide de muscats, lorsqu'ils commencent à mûrir. Les guêpiers se trouvent communément sous terre ; on les détruit en allumant de la paille sur la porte du nid, ou en y jetant de l'eau bouillante. On peut aussi y introduire des mêches soufrées par l'ouverture bouchée aussitôt avec de petites pierres, de manière qu'une portion légère de la fumée puisse en sortir.

Les limaçons (*fig.* 17.) & les limaces grises (*fig.* 18.) sont trop connus pour les décrire. Il faut les chercher de grand matin, ou plutôt sur les dix heures du soir. Sortis de leur obscur manoir, ils sont alors dispersés sur les arbres, & on est sûr de les prendre. Toujours ils se décèlent par la trace de leur bave argentée qu'ils

laiſſent ſur les feuilles & les fruits. En la ſuivant, on peut aller les attaquer dans leurs retranchemens. On doit également les chercher après les humidités, les pluies, les roſées abondantes & les grands brouillards.

Cette quantité innombrable de limaçons & de limaces ſeroit inſenſiblement, détruite ſi on avoit ſoin au printemps, lorſqu'il y a peu de feuilles aux arbres, de les chercher avant que le ſoleil paroiſſe, ou durant la nuit. Tout peſans qu'ils ſont & lents dans leur marche, ils deviennent alertes dans la ſaiſon de la maturité des pêches violettes & des brugnons, qu'ils préfèrent à tous les autres fruits, & qu'ils entament inceſſamment.

CHAPITRE II.

Des autres ennemis des Arbres, & du Pêcher en particulier.

LES TIGRES (*Pl. II. fig.* 1.) ſont de très-petits inſectes aîlés, chargés de points noirs qui ont une tête, un

corps fort délié, six pattes & une trompe : ils se multiplient à l'infini & vont par bande. Ils s'adonnent presque toujours aux poiriers en espalier, & sur-tout aux bon-chrétiens d'hiver, dont ils rongent tellement le parenchyme des feuilles, qu'ils ne leur laissent que la carcasse. Privées de leur substance, elles deviennent jaunes, puis elles tombent successivement. Les fruits dénués des sucs que leur fournissoient leurs mères-nourrices, languissent, se détachent de l'arbre, ou s'ils viennent à maturité, ils n'ont aucun goût.

J'ai vu essayer différens remèdes pour délivrer les poiriers de ces ennemis dangereux. Après les avoir éprouvés, je ne suis parvenu à les détruire qu'en frottant les feuilles l'une après l'autre durant le mois de Mai, & écrasant, soit avec les doigts, soit avec un linge l'animal qui n'a point encore fait de ravage, & dont les œufs ne doivent éclorre que lorsque les feuilles seront grandes. On recommence ce remède autant de fois qu'il est nécessaire. J'ai aussi eu la patience d'ôter soigneusement toutes les feuilles d'un poirier attaqué du tigre, & j'ai réitéré cette

opération l'année suivante, avant leur chûte & le labour des plate-bandes. J'ai remarqué que cet animal se plaisoit davantage aux expositions du midi qu'à celles du levant.

LE PERCE-OREILLE (*Pl. II, fig.* 2.) très-grossi au microscope, a sept lignes de long, & est caractérisé par les pinces qu'il porte à l'extrémité de son ventre : son dernier anneau soutient deux pinces formées en arc, dont les pointes se touchent & qui sont garnies de dents. Extrêmement voraces, ces insectes se cachent de façon qu'on a peine à les découvrir, rarement les voit-on durant le jour. Ils mangent les feuilles des arbres, sur-tout du pêcher, qu'ils criblent par leur partie inférieure, au point qu'à l'exception des nervures, elles sont tout à jour & en forme de dentelle ; devenus grands, ils sont un fléau redoutable pour les fruits mûrs & pour le raisin qu'ils percent afin de s'y loger.

Un peu d'attention & de soin suffit pour en délivrer les espaliers. On y place des cornets de papier, des herbages, des cornes de bœuf, des monceaux de laitues, & de petites bottes d'herbes desséchées. Ces animaux qui

craignent le grand jour, s'y réfugient; on les y trouve en grand nombre, & on les écrase en secouant tous ces piéges.

Le gribouri (*Pl. II. fig.* 3.) de grandeur naturelle, que les paysans nomment *lisette* ou *coupe-bourgeons*, est de forme ovale; ses pattes sont assez longues, & la rondeur de son corcelet cache en partie sa petite tête. Comme il n'est pas assez fort pour entamer les bourgeons des arbres, quand sa peau a acquis une certaine consistance, cet insecte se transporte sur des plantes tendres & naissantes, telles que les choux, les choux-fleurs, les cardons, les giroflées. On s'en préserve en faisant ses semences dans de petits pots à basilic qu'on enfouit en terre à une exposition favorable où l'animal ne va pas, par exemple, le long d'un espalier au levant, & quand la plante est assez forte, on met la motte en pleine terre, sans la châtrer ni la briser. Les menues graines ne doivent point être semées sur un vieux labour, la superficie de la terre étant pleine de ces animaux ou de leurs œufs. Remuer la terre est un moyen sûr d'en détruire beaucoup, ainsi que

les mauvaises herbes & leurs semences. Le gribouri coupe les jeunes pousses de la vigne, en fait périr les fleurs, & cause de grands ravages dans les pays de vignoble. Le tort qu'il fait au pêcher, en coupant ses bourgeons, c'est de l'obliger d'en produire de nouveaux. Après avoir secoué la branche qu'il occupe, on l'écrase.

LES PUNAISES. Nul jardin n'en est exempt : les unes sont noires, luisantes & très-petites, & s'aperçoivent sur l'écorce des arbres ; les autres qui sont vertes, fréquentent par préférence les groseilliers, & sont très-puantes. Celle que représente la *fig.* 4. *de la Pl. II.* est la punaise rouge des jardins qui n'a aucune odeur & qui se trouve par tas au pied des arbres. La bouche de ces insectes est armée d'une trompe aiguë qui pompe le suc de la plante destinée à leur nourriture. On les voit naissans & sans aîles, croître & se métamorphoser en nymphes, sans que leur changement soit considérable.

LE CAMPAGNOL (*Pl. II. fig.* 5.) nommé communément *petit rat des champs*, est très-commun dans les jardins. Sa tête grosse & sa queue

extrêmement courte le rendent remarquable.

LE MULOT ou *souris de terre* (*Pl. II. fig. 6.*) plus gros que la souris & plus petit que le rat, dont il diffère par la couleur de son poil roux-brun sur le dos, & blanchâtre sous le ventre, a les yeux gros & saillans. Il nuit aux arbres en espalier, en ce qu'il se loge dans les contours de leurs racines, pour se garantir des rigueurs de l'hiver. En les mettant à jour dans le sein de la terre, il cause à l'arbre la jaunisse, des flétrissures & la mort même. Je n'ai jamais remarqué que ses racines lui ayent servi de nourriture.

On prend les mulots avec des souricières, des quatre de chiffre, & on s'en défait aussi par l'arsenic préparé, par les noix vomiques & par les autres moyens employés contre la souris. Les espaliers doivent être labourés plus souvent, afin de boucher les vides que les mulots ont pratiqués en terre, & il faut arroser lorsqu'on s'aperçoit de la flétrissure des feuilles, & que l'arbre a été long temps éventé par les souterrains que ces animaux ont creusés entre ses racines.

LE LÉROT ou *petit loir* (*Pl. II. fig. 7.*) différent de l'animal nommé *loir* assez semblable à l'écureuil, & qui demeure dans les forêts, habite nos jardins, il se niche dans les trous des murailles. Il est le fléau des fruits & sur-tout des pêches qu'il aime de préférence. Dès qu'ils commencent à mûrir, il choisit les meilleurs, les entame tous & ne revient jamais aux mêmes. On a tort de dire qu'il dort l'hiver ; engourdi par le froid, il est réveillé par la chaleur vers le mois de Mai. Il va pour lors chercher sa nourriture, dort le jour & court sur les arbres en espalier dès que la nuit vient.

On se sert pour détruire le lérot, des moyens en usage contre les mulots, comme d'assommoirs & de cloches de verre à moitié pleines d'eau, qu'on place à fleur de terre, le long des espaliers : les animaux qui y tombent ne peuvent plus en sortir. Mais, pour tendre des piéges au lérot, il faut s'y prendre vers la mi-Mai, temps auquel cet animal sort de l'état de torpeur produit en lui par le refroidissement du sang, & ne pas attendre la maturité des fruits, parce qu'il les préférera à tous les autres

appâts, tels que les noix, les amandes, les noiſettes hors de leurs coques. Je me ſuis aviſé, quand je ne pouvois pas l'attraper, d'envelopper avec du papier des pêches qui avoient atteint leur groſſeur & pris couleur, ou bien j'attachois avec quatre épingles une grande feuille de papier qui en couvroit pluſieurs, & que j'ôtois de temps en temps, pour examiner leur degré de maturité. Tous les fruits envers leſquels j'ai uſé de ce ſtratagême, n'ont pas été endommagés par les lérots.

LES TAUPES (*Pl. II. fig.* 8.) ſont plus à craindre que les mulots, en ce qu'elles ſe pratiquent avec leurs petites mains à cinq doigts, un boyau long dans nos jardins, & qu'elles déracinent un arbre dont elles coupent les moyennes racines, ainſi que le chevelu qui s'oppoſe à leur paſſage. On les prend dans des taupières; comme elles ont l'ouie très-fine, on les épie quand on les voit fouiller entre deux terres, & on les enlève avec la bêche. Il faut toujours arroſer le pied des arbres avant que de fouler la terre que les taupes ont ſoulevée, afin que l'eau entraîne avec elle la miette pour recou-

vrir les racines. Ces animaux ne dorment point en hiver, ils cherchent la chaleur. Dans les mois de Décembre & de Janvier, on en prend souvent autour des couches. Il est certain qu'ils détruisent les vers qui rongent les racines des vignes, & les grenouilles qui en mangent le raisin. Aussi les vignerons se donnent ils bien de garde de les tuer.

La gazette du commerce annonce un remède comme infaillible pour se délivrer des taupes. Prendre autant de noix qu'il y a de trous de taupes, avec une poignée de ciguë, & faire bouillir le tout une heure & demie dans de l'eau; en faire des espèces de boulettes, ou, si la pâte est trop liquide, en mettre sur un morceau d'ardoise dans le trou. Friande de ce mets, la taupe en mange & meurt.

LE VER *de la fig. 9. Pl. II.* est appelé par les gens de campagne *ver de blé*, parce qu'il détruit les fruits de la terre, dont il ronge les racines. Ce ver qui est gros & blanc, est la larve des hannetons, c'est à-dire, qu'il est produit de leur semence. Il fait souvent périr les jeunes arbres des jardins où il est très-commun. Le seul moyen

qu'on ait trouvé de s'en garantir, est de labourer la terre profondément & de ramasser ces vers qui font beaucoup de ravages dans les vergers.

LE HANNETON (*Pl. II. fig.* 10.) paroît au mois de Mai, lorsque les arbres commencent à pousser. Depuis la fin d'Avril jusqu'en Juillet qu'il reste sur terre, il dévaste la verdure des cerisiers, des abricotiers, & de plusieurs autres arbres. Il ne prend la forme qu'il doit avoir, qu'après avoir été ver pendant quatre ans.

LA COURTILIÈRE ou *grillon-taupe*, qu'on nomme *cri-cri* dans quelques endroits, à cause du bruit qu'elle fait entendre, est représentée de grandeur naturelle à la *fig.* 11. *de la Pl. II.* Elle vit sous terre & sur-tout dans les couches qu'elle ravage. Ses deux jambes de devant sont grosses & aplaties, & terminées en dehors par quatre griffes en scie, & par deux en-dedans. Pour la détruire, on remplit d'eau tous ses trous & on y jette quelques gouttes d'huile de navette. Ces insectes obligés de fuir l'eau, rencontrent quelques parcelles de cette huile fétide qui leur est mortelle. J'ai ouï dire à un cultivateur qu'il les avoit détruits plus efficace-

ment, en mettant un verre d'huile dans un arroſoir plein d'eau, dont on mouille une planche & ſes environs.

LA SCOLOPENDRE que quelques Naturaliſtes nomment *mille-pied*, à cauſe du grand nombre de ſes pattes, eſt vue de grandeur naturelle à la *fig.* 12. *Pl. II.* Cet inſecte a la tête ronde & aplatie comme ſon corps long, étroit, tout compoſé d'anneaux; dans ſa marche vive il forme des ſinuoſités. On le trouve ſous les pots de fleurs, dans les trous des murailles humides, & dans l'intérieur des pêches & des abricots qu'il ouvre pour s'y loger. La ſcolopendre ſe prend dans les mêmes piéges que le perce-oreille, & craint, ainſi que lui, le grand jour.

CHAPITRE III.

Des différentes espèces de Pêches, de la façon de cueillir les fruits & de les conserver.

Nous avons trois sortes de pêchers; les uns sont en plein vent, de haute ou basse tige, les autres s'appliquent à des murailles ou à des contrespaliers, se taillent & se palissent : les troisièmes venus de noyau, & nommés pêchers de vigne, poussent à leur gré. Leurs fruits, quoique tous trois du même genre, sont dissemblables pour la figure, la grosseur, la couleur & le goût.

Des différences particulières existent entre les pêches, suivant la diversité des espèces : les unes sont plus foncées en couleur, comme les pourprées ; les autres le sont moins ou point du tout, telles que les avant-pêches, les madeleines blanches, & les pêches de noyau. Il en est de cou-

vertes de duvet, & quelques-unes de très-liſſes, comme les brugnons & les pêches violettes. Celles-ci, telles que les pavies, ont le noyau adhérent à la chair, celles-là le quittent & ſe fendent. Vous en trouverez qui ont une eau ſucrée & parfumée, d'autres qui l'ont fade, ou qui n'en ont point du tout. Quelques-unes ſont vineuſes, il y en a d'aigres & d'âcres. Certaines eſpèces preſſées de ſe montrer ſur nos tables, devancent les autres qui ſe réſervent pour y paroître les dernières. Parmi ces différentes eſpèces, les pêches en plein vent, & ſur-tout les violettes, les brugnons, les groſſes mignones & les admirables ſont les plus exquiſes.

Tout le monde ſait que celles en eſpalier ſont velues : ceux qui ſont curieux de leur donner plus d'éclat, les vergettent avant que de les préſenter ſur la table. Cette précaution eſt inutile envers les pêches en plein vent; quoique de même eſpèce, elles ſont auſſi liſſes que les brugnons & les pêches violettes. Rarement avons-nous la ſatisfaction de les ſavourer. Les arbres qui produiſent ces fruits délicieux, gèlent dans nos climats, &

preſque tous les ans ſont atteints de gomme, quelque ſoin qu'on en prenne. Voici l'expédient qui m'a paru le meilleur pour les couvrir. On enfonce en terre quatre perches plus élevées que les arbres, & plus écartées que le contour de leurs branches. Attachées avec un cerceau, on les recouvre d'une ſorte de baldaquin fait avec de la toile cirée, ou de la groſſe paille arrangée ſi ſolidement, que les vents ne puiſſent l'ébranler; du côté du nord on pratique un doſſier de lit; & cette machine reſte en place tant que durent les mauvais temps. J'ajoute que les eſpèces de pêches qui réuſſiſſent le mieux en plein vent ſont la chevreuſe & la bourdine.

La Quintinye a imaginé un moyen d'avoir de ces fruits, qui réuniſſent au goût du plein vent le coloris de l'eſpalier. Vers la mi-Mai on détache du mur pluſieurs branches d'un pêcher de baſſe tige, & on les tire en devant le plus qu'on peut. On les attache à un échalas ou à quelques perches fichées en terre en-deçà du mur, après les avoir effeuillées. Quand les pêches de ces branches ainſi tirées ſont ſur le point de mûrir, on les remet à leur

place & on les paliſſe, afin qu'elles achèvent de prendre tout-à-fait couleur. Cet artifice induſtrieux qui les iſole, leur procure l'air de tous côtés, & elles acquièrent à-peu-près la même ſaveur que celle des pêches en plein vent. Elles ſont néceſſairement colorées, ayant été découvertes lorſqu'elles n'étoient qu'à la moitié de leur groſſeur, & frappées par les rayons du ſoleil, que le mur leur a renvoyés; leur maturité eſt moins prompte qu'en eſpalier.

Au reſte, nos plus excellentes pêches ne ſont rien en comparaiſon de celles de Touraine, de Provence & d'Italie. Il en eſt de même des melons, des figues, des muſcats & de nos autres fruits.

Du ſoin qu'on prend des pêchers durant la fleur, dépendent l'abondance, le goût & la plus prompte maturité de leurs fruits. Au printemps les vents d'eſt & du nord leur occaſionnent une ſi grande tranſpiration, que leurs fleurs ſe détachent : l'eau verſée au pied des arbres & même ſur les feuilles répare cette trop grande tranſpiration ; quantité de branches meurent, beaucoup de bourgeons

naiſſans ſont deſſéchés & brûlés par les mauvais vents ; grand nombre de branches fructueuſes ſur leſquelles on avoit taillé, & dont les fruits ont avorté, demandent à être rabaiſſées ; il arrive encore que des branches de vieux bois ne pouſſent point ; dans tous ces cas il ne faut point attendre que la sève ait fait de plus amples progrès, pour débarraſſer l'arbre de ce ſuperflu.

Quand il y a trop de pêches qui ont noué, on différera de les éclaircir juſqu'à ce qu'elles ſoient à-peu-près à la moitié de leur groſſeur. Durant cet intervalle, il en tombe ſouvent une grande quantité. Si on les laiſſe toutes, on épuiſe l'arbre & on n'a point de beaux fruits ; mais après que le temps critique de la chûte des pêches eſt paſſé, on ſupprime les petites & les malfaites ; ſi elles ſont trois ou quatre enſemble, on en détache une entre-deux. La façon de s'y prendre eſt de tirer à ſoi la pêche en la tournant, juſqu'à ce qu'elle vienne, ſans appuyer ſur les voiſines qu'on veut conſerver.

On doit conſidérer à chaque bouquet la poſition des fruits, puis leur

forme & leur groſſeur ; aux branches foibles en laiſſer moins, & préférer toujours ceux du bas à ceux des extrémités, en ôtant les petits & les malfaits. On commence par ceux-ci, une autre fois on décharge les branches où les fruits ſont par trochets. La ſemaine ſuivante, ſi on voit qu'il y en ait encore trop, on éclaircit de nouveau.

Pour procurer aux pêches ce beau vermillon qui les colore, j'effeuille par degrés. Après que toutes les façons du paliſſage & de l'ébourgeonnement ont été données aux arbres dans leur temps, la maturité des fruits approche : je commence par ôter les feuilles qui leur font trop d'ombrage, quelque temps après je ſupprime celles qui en ſont les plus voiſines, & enfin je les débarraſſe du reſte cinq ou ſix jours avant leur maturité. Comme toutes les pêches du même arbre ne mûriſſent pas à la fois, il faut recommencer ſucceſſivement cette opération. La couleur brillante qui en fait l'ornement, n'eſt pas l'effet d'une couche miſe à la hâte, mais celui de diverſes nuances ajoutées les unes ſur les autres par des teintes

légères. Je ne prétends point au reſte qu'on arrache les feuilles, mais qu'on les coupe en leur laiſſant un demi-pouce juſqu'à la queue. On peut le faire néanmoins ſans conſéquence, quand on effeuille des bourgeons qui ne ſeront pas employés l'année ſuivante à la taille.

Vous arrachez la feuille d'un bouton ſur une lambourde d'un pêcher ; le fruit ne nouera point, ce qui eſt aiſé à éprouver en y attachant un fil ou une ſoie pour le remarquer. Il faut du jugement pour bien remplir ce miniſtère. On ne voit dans les jardins que des arbres totalement effeuillés, afin de faire mûrir les fruits plus promptement & leur faire prendre couleur. Or qu'arrive-t-il ? Ils mûriſſent tous à la fois au-lieu de ſe ſuccéder, & s'il vient des coups de ſoleil, ils ſe couronnent. La perte des fruits eſt un moindre mal que le dommage cauſé à la partie ligneuſe des arbres ; la peau des pouſſes nouvelles extrêmement tendres, faute d'être garantie par des feuilles, eſt brûlée du ſoleil ; & les boutons à fruit dénués d'un ſecours néceſſaire pour fournir au pompement de l'ardeur de ſes rayons, avortent l'année

ſuivante. On n'y peut remédier que par l'application des paillaſſons : à l'expoſition du levant les mettre vers les dix heures, & les ôter quand le ſoleil tourne ; à celle du midi, les placer ſur les onze heures juſqu'à deux ; & à celle du couchant, couvrir les arbres depuis deux heures juſqu'à quatre ou cinq. Cet expédient m'a très-bien réuſſi dans des terreins brûlans, & je n'en connois pas de meilleur pour avoir des fruits en eſpalier dans les pays méridionaux. Pourquoi les arbres fruitiers portés aux îles, ont-ils ſi peu tardé à dégénérer ? Parce qu'on ne les a pas préſervés des roſées abondantes des nuits & des exceſſives chaleurs du jour. Un homme intelligent qui auroit ſu modérer l'activité de cette continuelle végétation, ſeroit parvenu à obtenir de ces arbres des fruits au moins paſſables.

Certaines pêches, telles que la madeleine blanche, ne reçoivent point de couleur. Pour leur en faire prendre, il eſt un moyen sûr avec lequel on ne riſque point qu'elles ſoient couronnées. Je les ſuppoſe expoſées au midi : lorſqu'elles ſeront à la moitié de leur groſſeur, quoique vertes & bien

bien dures, vous pourrez les découvrir peu à peu. Elles s'accoutument aux rayons du soleil, & acquièrent un aussi beau velouté que les pourprées. Le contraste de cette couleur foncée avec le blond du reste du fruit, qui n'a point été frappé du soleil, est charmant. De plus, leur goût devient supérieur à celui qu'elles ont coutume d'avoir.

Les pêches tardives se cueillent dans un temps où le soleil abrégeant son cours sur notre horizon, n'est plus si vif qu'auparavant. Rarement ont-elles du goût. Il s'agit de contribuer à leur faire avoir plus de saveur, d'accélérer leur maturité, & de les garantir du couronnement durant certains coups de soleil de la fin de Septembre, qui les frappent vivement quand elles sont effeuillées. Commencez à les découvrir dès la mi-Juin. Elles mûriront au moins huit jours plutôt, & acquerront une qualité qu'elles ne peuvent avoir sous l'ombrage des feuilles. Comme elles se fortifieront, à mesure qu'elles croîtront, contre les ardeurs brûlantes du soleil, jamais, quoiqu'attendries, elles n'en recevront d'atteinte en mûrissant. Pour rendre leurs

pêches plus belles & plus hâtives, les Montreuillois ſont dans l'uſage de découvrir quelque temps les racines de leurs arbres durant l'été.

Lorſque ces fruits parvenus à une certaine groſſeur, ſe trouvent trop preſſés contre le mur, on en éloignera avec une petite pierre la branche qui les porte ; & une bande de drap paſſée endeſſous & attachée avec deux clous, les empêchera de tomber ; précaution qui n'a lieu qu'à l'égard de ceux que leur poids entraîneroit aiſément.

Quelques Curieux ſe plaiſent à empreindre ſur les pêches des armoiries, des deviſes, & à y deſſiner de petits cartouches, des fleurs, & divers compartimens. Rien de plus aiſé que de s'amuſer de ces plaiſis innocens, enfans de l'induſtrie & du loiſir. Découpez des papiers à jour, repréſentant tel deſſein qu'il vous plaira, & de la grandeur de la pêche dans ſa partie qui répond en face du ſoleil, & collez-les avec de la gomme ou du blanc d'œuf ſur ce fruit, lorſqu'il eſt aux deux tiers de ſa groſſeur, & qu'il eſt tout-à-fait vert, avant que d'avoir pris couleur. Quand la pêche eſt en état d'être cueillie, on la détache de l'ar-

bre, puis on la mouille, le papier se lève, & on voit que tout ce qu'il a ombragé est jaunâtre ou blanchâtre, tandis que la partie frappée par le soleil est d'un beau pourpre, le dessin figuré par ce papies découpé, y paroît régulièrement exprimé. On a soin de garder des doubles de ces découpures qu'un orage ou quelque accident peut détacher, pour les remettre précisément à la même place. Le parti le plus sûr est de pratiquer au-dessus des fruits un petit auvent qui, sans leur porter ombrage, en éloigne les pluies, les rosées de la nuit & les brouillards.

C'est au coup d'œil à décider de la maturité de la pêche. Toutes les fois que sa partie inférieure, où le soleil ne frappe pas, est verdâtre, c'est un signe qu'elle n'est pas à son point, mais quand elle commence à devenir blonde, prenez-là à pleine-main, en pressant légérement par-tout sans appuyer. Si en tirant la pêche droit à vous, elle se détache aisément, laissant sa queue à la branche, elle est mûre. Si vous forcez & que la queue vienne avec la pêche, vous vous êtes trop pressé, elle ne peut rien valoir. Certaines espèces ne sont à leur point

que quand elles tombent d'elles-mêmes ou qu'elles sont près de tomber. Telles sont toutes les pêches lisses, comme les violettes, les brugnons & même les pavies. Donnez-vous de garde de les tâter, en y enfonçant les doigts ou le pouce. En quoi consistent la beauté & la bonté d'une pêche? A être saine, sans contusion ni pourriture, suites inséparables du tâtonnement, quand on use de ce moyen pour en connoître la maturité.

1°. Il faut, en cueillant les pêches, les prendre une à une, & non pas en tenir une douzaine dans les mains & entre les bras, au risque de les laisser tomber.

2°. Avoir près de soi une espece de manne ou de grand clayon plat avec des rebords pour y déposer les pêches, à mesure qu'on les ôte du panier attaché à l'échelle.

3°. Garnir suffisamment de feuilles ce clayon & ses rebords avant que d'y placer son fruit légèrement.

4°. Ne faire qu'un lit, & entre chaque pêche placer une feuille, ou si l'on en fait deux, garnir le premier, de plus les mettre à l'aise, & les envelopper chacune dans une feuille.

5°. Ne les point cueillir durant la pluie, & ne les point entourer de feuilles mouillées qui s'échauffent & les font pourrir. Les pluies légères ne doivent pas empêcher de cueillir les pêches qu'on essuyera les unes après les autres avec un linge bien doux, & on les laissera essorer quelques heures avant que de les mettre dans les paniers, avec du foin doux très-sec ou des papiers maniés.

6°. A l'égard des fruits de l'arrière-saison, ménager soigneusement leur queue : ceux dont elle est rompue tout-à-fait, ou en partie, ne se gardent point, mûrissent mal ou se pourrissent. J'ajoute que les fruits cueillis un peu verts mûriront plus vîte que s'ils eussent resté sur les arbres. La privation d'une partie de leur nourriture les rendra moins bons.

Les pêches sont cueillies ; il s'agit de les transporter sans les froisser. Voici ce que j'ai pratiqué durant plusieurs années : pour éviter les cahotages & les secousses, je faisois garnir les paniers de deux pouces d'épaisseur de feuilles, & j'avois toujours grande provision de tontures de gazon ou de mousse réservée pour les temps de

pluie, de roſée & de brouillards. Dans le fond du panier on diſpoſe un lit avec cette mouſſe où chaque pêche fait ſa place. A meſure qu'on en a arrangé un, on met une nouvelle couche de mouſſe, & on en garnit ſoigneuſement les côtés. Avec cette précaution on peut emplir un panier tant qu'on veut, ſans craindre d'affaiſſement, ni que les lits ſupérieurs offenſent ceux de deſſous. Une certaine quantité de mouſſe ou de feuilles couvrira le panier qu'on baguera enſuite avec une ficelle.

On place ordinairement les pêches ſur des planches nues, ſur des tablettes, ou ſur des buffets de marbre, quelquefois dans des lieux bas & humides. Ne ſeroit-il pas plus à propos de garnir d'un linge doux & double ces tablettes, pour y recevoir les pêches iſolées? Dès qu'elles ſe touchent, elles ne tardent guère à ſe gâter, ſurtout quand elles ſont mûres. Chaque pêche poſée à nu ſur du bois ou du marbre s'affaiſſe en-deſſous ſur la partie plate qui y touche, parce qu'elle eſt fort peſante, & que ſa peau eſt très-mince. Souvent elle ſe pourrit ſans qu'on le voye, ou du moins elle eſt

très-froissée. En mettant quelque chose entre elle & le bois, on n'a ni affaissement, ni pourriture à appréhender. Avant que de servir les pêches sur la table, on examinera celles qui pressent le plus, sans prendre les premières venues. Le parfum délicieux qu'elles exhalent dans la fruiterie lorsqu'elles sont à leur point de maturité, & la couleur jaune qui paroît au côté que le soleil n'a point favorisé de ses regards, dispensent de les tâter avec le pouce ou avec les doigts.

Une cave peu profonde, fraîche & sèche en même temps, & inaccessible aux rats, est très-propre à faire une fruiterie; les fruits s'y conservent très-bien. Si on la place à un étage supérieur, l'exposition qui lui convient le mieux est celle du midi ou du levant, pourvu qu'elle ne soit point au-dessus des écuries ni des étables, & qu'elle ait double porte & double croisée, garnies tant en dedans qu'en dehors de lisières & de peaux. Les tablettes disposées au pourtour à quinze pouces les unes des autres, en auront dix-huit de large, avec une pente d'un pouce, bordées d'une tringle de six lignes, & garnies de mousse. Les fruits étant arrangés,

on les voit couverts d'humidité peu de jours après, les Jardiniers disent qu'ils ressuent; il faut alors laisser les croisées ouvertes, qu'on referme ensuite par un beau temps. On mettra dans la fruiterie, lors des grandes gelées, un thermomètre & un petit vase plein d'eau, afin d'y introduire une chaleur douce & modérée, s'il s'y fait la moindre impression de glace, & on jettera sur les fruits des couvertures de laine; on entrera pour lors rarement dans la fruiterie. Dans tout autre temps on visitera fréquemment les fruits, en nettoyant la poussière & les toiles d'araignées, & on en écartera tout ce qui a de l'odeur, comme le fromage & le vinaigre.

Ceux qui sont curieux de garder dans la saison de l'hiver, & même au-delà des fruits & des raisins, ne peuvent prendre trop de précautions pour les garantir de la grande action de l'air qui occasionne la fermentation. Il ne doit pas avoir moins de soin d'empêcher qu'il ne se croupisse par un long séjour.

Dans une fruiterie garnie de fruits de toute espèce, il faut le renouveler fort souvent, leur odeur répandue dans

cet air, toujours le même, qu'ils respirent & aspirent continuellement, fait sur eux l'effet que nous éprouvons, lorsqu'enfermés plusieurs ensemble, dans un même lieu, nous y respirons l'air que chacun de nous a rendu. J'ai gardé des poires de bon-chrétien en grande quantité jusqu'à la mi Avril, fort saines & sans rides. J'avois eu soin, pour les rendre belles, de les découvrir au commencement de Septembre, & de les mouiller légérement en plein soleil du midi, avec un pinceau trempé dans de l'eau bien fraîche. Enveloppées dans du papier vers la fin de Novembre, après qu'on les avoit laissé essorer, je les enfermois dans une armoire, rangées par lits, sur des couvertures redoublées les unes sur les autres.

Beaucoup de personnes sont dans l'usage de mettre de la cire molle sur l'orifice de la queue de leurs fruits d'hiver, immédiatement après les avoir cueillis avec toutes les précautions requises. C'est pour empêcher que l'air n'entre par cette ouverture, & ne pompe un reste de sève qui est encore dans cette queue, lequel ne manque pas de reduer dans sa capa-

cité intérieure. De plus, cette précaution l'empêche de se sécher si-tôt, & procure une plus longue conservation aux fruits. L'emploi de la cire d'Espagne n'est propre qu'à brûler & à dessécher leur queue. On les conserve aussi très-bien rangés par lits dans de la cendre.

Les poires d'hiver & les bons-chrétiens, étant posés à nu sur des planches, noircissent dans la partie qui touche à la tablette, ce qui prouve que leur poids les fait affaisser. On fait bien de les placer sur le côté & de mettre des garnitures entre ces fruits. La paille est très-propre à cet usage, pourvu qu'elle soit vieille, la nouvelle donnant son goût au fruit, & pourvu qu'elle soit froissée & brisée, autrement la dureté de chaque fétu fait son impression dans la chair de la poire.

Le raisin cueilli un peu avant sa maturité, & étendu sur des planches durant quinze jours, se place sur de la paille d'avoine dans de grandes caisses bien fermées, & on le prend lit par lit, à mesure qu'on en a besoin. Les grains qui pourrissent sont couverts à l'instant des parties de la paille d'avoine qui les entoure, & la pourriture

ne peut attaquer les autres, attendu que chaque lit de paille a toujours quatre doigts d'épaisseur. Il se conserve aussi dans des tonneaux bien fermés sur des lits de son ou de cendre de sarment. Lorsqu'on veut lui faire reprendre sa fraîcheur, on coupe l'extrémité de la queue de la grape & on la met tremper dans du vin,

On prétend (a) que tous les fruits cueillis un peu verts, dans un temps sec & par un beau soleil, se gardent jusqu'aux nouveaux de leur espèce, en s'y prenant de cette manière. On porte au grenier du sable de rivière bien séché, dont on fait un lit d'un pouce d'épais au fond d'une caisse; on y place le fruit, on a soin que le sable en remplisse exactement tous les intervalles jusqu'au haut de la caisse qu'on tient exactement & long-temps fermée.

Excepté ceux qui ont des maisons de campagne, dont les arbres sont bien

(a) Lemery assure que les fruits à noyau se conservent dans des pots de terre où l'on met par moitié de l'eau & du miel battus ensemble. On couvre bien les pots, & lorsqu'on en retire les fruits, on les trempe dans de l'eau fraîche.

gouvernés, & qui consomment leurs pêches sur le lieu, ou qui les reçoivent bien conditionnées, suivant les précautions ci-dessus indiquées, tous les autres n'en mangent communément que de mauvaises. Presque toujours il faut recourir au sucre; or une bonne pêche ne doit pas en avoir besoin.

Le défaut de bonté dans ces fruits qui, d'excellens sur les lieux, dégénèrent dès qu'ils sont à Paris, vient 1°. de ce que les pêches des marchés & des places publiques, sur-tout celles de primeur, sont la plupart cueillies vertes, afin de pouvoir les transporter, & d'en tirer plus de profit. 2°. Une grande partie de ces fruits naît dans des terreins aquatiques, où ils ont belle apparence & nulle saveur, ou à une mauvaise exposition, telle que celle du nord, à laquelle ils acquièrent aussi une grosseur trompeuse. Tout se porte à la capitale, tout s'y vend, tout s'y consomme. 3°. Ces pêches sont cueillies sur des arbres décrépits, languissans, mal sains & mal conduits, qui n'ont poussé qu'à force d'engrais de gadoue incapables de communiquer une bonne sève. Telle est la raison

pour laquelle les vins des environs de Paris ſont dures, âpres, rudes, groſſiers, & ont un arrière goût de terroir fort déſagréable. 4°. Ceux qui plantent pour vendre, préfèrent non les plus excellentes eſpèces, mais celles qui ſe plaiſent davantage dans leur terrein.

Pour qu'une pêche ſoit bonne, elle doit être 1°. mûre à ſon point, 2°. parvenue à ſa groſſeur naturelle, & avoir mûrie en ſon temps, 3°. avoir beaucoup de chair & un petit noyau, ſuivant le proverbe qui dit, *groſſe pêche, petit noyau, petite pêche, gros noyau;* 4°. être d'une figure régulière. Toutes celles qui ſont boſſues, graveleuſes, noueuſes en dedans, & qui ont des tubéroſités, ne peuvent jamais être bonnes, ce ſont autant d'indices de la mauvaiſe qualité du chyle de l'arbre, & du défaut de filtration des ſucs nourriciers mal préparés & mal digérés; 5°. être colorée, à moins qu'elle ne ſoit d'une eſpèce qui n'ait point de couleur, ou que placée derrière l'arbre & dans des enfoncemens privés de l'aſpect du ſoleil, elle ne ſoit reſtée verdâtre ou pâle; 6°. avoir beaucoup d'eau, mais une eau ſucrée,

ambrée, parfumée, & vineuse tout ensemble. Sèche, elle ne vaut rien; aqueuse seulement, elle est fade, vineuse, sans ce parfum exquis, elle est âcre & piquante. D'après toutes ces qualités requises pour labonté d'une pêche, qu'on juge si on en mange beaucoup d'exquises à Paris.

CHAPITRE IV.

Des meilleures espèces de fruits (1).

CERISES.

Les cerises sont les premiers fruits qui ornent les desserts au printemps. La Nature a destiné à l'arbre qui les porte un sol léger & sablonneux. On le plante ordinairement en plein vent, & on le greffe sur le merisier des bois à fruit rouge.

(1) Ce Catalogue est tiré en partie de celui des arbres fruitiers qui se cultivent dans les pépinières des Chartreux de Paris. L'Abbé Roger s'étoit contenté de copier la liste des pêches qu'a donnée la Quintinye dans son *Traité des Pêches, Chap. IX, Part. III*, & n'avoit point parlé des autres espèces de fruits.

1. *La cerise précoce* est petite, très-rouge & d'un goût aigrelet : elle mûrit au commencement de Juin, à un espalier au midi. Sa primeur fait tout son mérite.

2. *La cerise de Montmorency* est grosse, ronde, noire & d'un goût exquis. Elle a la queue fort courte.

3. *La griotte* est une cerise grosse, noirâtre & très-douce. Ses feuilles d'un vert foncé, sont larges.

4. *La cerise royale ancienne* est assez rare, grosse & d'un rouge noir ; son eau est douce sans être acide.

5. *La cerise royale* ou *la nouvelle Angloise* est plus grosse que la griotte, a la queue fort longue & la feuille très-large.

6. La grosse cerise de M. le Comte de Saint-Maure, appelée *la griotte de chaux*, est supérieure aux autres pour sa grosseur & sa bonté.

7. *La cerise de Portugal* n'est pas commune, c'est la plus belle & la meilleure de toutes : sa queue, ainsi que son bois, est très-courte.

8. *Le gros bigarreau* est plus long que rond, sa chair est ferme & sucrée.

9. *La morelle*, cerise Angloise, à

grosse & longue queue, n'est bonne qu'en confitures & en compotes.

10. *La grosse guigne.*

11. *La cerise tardive*, ou *de la Toussaint*; son arbre qui fleurit toujours en poussant, porte en même temps jusqu'aux gelées des fleurs, du fruit noué, du fruit vert & du mur.

ABRICOTS.

Ce fruit qui participe de la pêche & de la prune, mûrit à la fin de Juin & en Juillet. Sa peau couverte d'un léger duvet, est tachetée de points rouges foncés, lorsqu'il est en plein vent, & son goût est beaucoup plus relevé qu'en espalier. L'abricotier se greffe sur prunier & mieux encore sur amandier, & demande un terrein léger & chaud.

1. *L'abricot hâtif* est petit, rond, & estimé uniquement pour sa primeur.

2. *L'abricot blanc* lui ressemble à la couleur près.

3. *Le gros abricot* est le plus commun & le meilleur de tous.

4. *L'abricot Angoumois* plus coloré que les abricots ordinaires, est plus long que rond : sa chair rougeâtre est

fondante & vineuſe, & ſes feuilles ſont plus longues que celles des autres eſpèces.

5. *L'abricot alberge* eſt de la même groſſeur que le précoce & mûrit après lui : ſa chair eſt muſquée & délicate.

6. *L'abricot de Portugal* reſſemble au précoce.

7. *L'abricot d'Alexandrie* eſt petit, rond & prend beaucoup de rouge.

8. *L'abricot de Nancy* eſt gros & d'un goût délicat.

9. *L'abricot-pêche* qu'il ne faut pas confondre avec ce dernier, eſt originaire de Piémont, rond, rebondi & plus gros que l'abricot ordinaire qu'il ſurpaſſe en bonté. Sa chair eſt extrêmement ſucrée, & ſon goût eſt vineux & très parfumé. *Ambroſios præbet ſuccos.* L'arbre qui porte ce fruit délicieux ſe met également en eſpalier, en plein vent, en éventail & en buiſſon, & il fait des jets prodigieux quand il eſt en bonne terre & bien gouverné.

PÊCHES.

Au commencement de Juillet.

1. *L'avant-pêche blanche*, de la

groſſeur d'une noix, eſt longuette & terminée par un mamelon pointu, elle eſt un peu muſquée, & ſon eau eſt très-ſucrée.

A la fin de Juillet.

2. *L'avant-pêche rouge* plus ronde & plus groſſe que la précédente, a un goût relevé & muſqué.

3. *La petite mignone*, ou *la double de Troyes*, eſt aſſez ronde & d'une moyenne groſſeur, ſon eau eſt relevée & délicate.

Au commencement d'Août.

4. *L'avant-pêche jaune* eſt moins groſſe que celle-ci, ſa chair de couleur jaune-doré, eſt fondante, & ſon eau eſt ſucrée.

5. *L'alberge jaune*, ou *la roſſanne* eſt d'une médiocre groſſeur; ſon goût eſt excellent, quand elle eſt à parfaite maturité.

6. *La madeleine blanche* eſt ronde & a une eau ſucrée & vineuſe.

7. *La pourprée hâtive.* Sa chair eſt auſſi fine que fondante, & ſon eau eſt excellente.

A la mi-Août.

8. *La belle chevreuſe* a la chair fine & l'eau ſucrée, elle prend un rouge vif. Celle qu'on appelle pêche d'Italie eſt ovale & n'en eſt qu'une variété.

9. *La groſſe mignone* eſt un peu plus longue, ronde comme la précédente, ſa chair eſt ſucculente & délicate, & ſon eau relevée & vineuſe. C'eſt une des meilleures pêches qu'on connoiſſe.

A la fin d'Août.

10. *La madeleine rouge* ou *de courſon* eſt ronde & d'un rouge vif. Son eau relevée & ſucrée la fait mettre au nombre des excellentes pêches.

11. *La chancellière* un peu plus ronde que la belle chevreuſe, lui reſſemble pour ſa groſſeur, ſa couleur & ſon goût.

12. *La belle-garde* ou *galande*, eſt ronde, fort groſſe & d'un rouge très-foncé; ſa chair eſt fine & très-ſucrée.

13. *La vineuſe de Fromentin* eſt fort groſſe & moins ronde que longue; ſa couleur eſt d'un rouge-brun.

14. *La cardinale Fuſtemberg*, brune

en dehors & rouge en dedans, est très-grosse & remplie d'eau.

15. *La transparente ronde* a la chair aussi ferme que délicate, elle n'est rouge que d'un côté.

Au commencement de Septembre.

16. *La violette hâtive* est lisse. Sa chair n'est pas moins fondante que vineuse.

17. *La grosse violette hâtive* mûrit après celle-ci, sa chair aussi fondante est moins vineuse.

18. *L'admirable ou la belle de Vitry* est grosse & ronde : sa chair délicate & son eau sucrée la place parmi les meilleures pêches.

19. *La bourdine* a la chair fine & fondante, l'eau vineuse & d'un goût excellent. Cette espèce se plaît en plein vent.

En Septembre.

20. *Le brugnon violet*, un peu plus gros que la grosse violette hâtive, lui ressemble. Son eau est vineuse, musquée & sucrée.

21. *La belle-Beauce*, d'un rouge écarlatte, est une très-bonne pêche.

22. *La belle-Tiliemont* est très-estimée.

A la fin de Septembre.

23. *La pêche teint-doux*, médiocrement connue, est grosse & assez ronde. Son eau est sucrée, & son goût très-délicat.

24. *Le teton de Vénus*, pêche d'une forme plus alongée que les autres, avec un mamelon très-apparent, a un parfum aussi fin qu'agréable.

25. *La chevreuse tardive* ou *pourprée*, est grosse & longuette, sa chair est blanche & son eau succulente.

26. *Le pêcher à fleurs doubles* donne des fruits ronds, assez gros, & d'une eau agréable dans leur maturité.

27. *La nivette* un peu plus longue que ronde, a un goût relevé & une eau sucrée.

28. *La Persique* qu'on confond souvent avec la nivette, est très-grosse, & a de petites bosses & un morceau de chair à la queue. Son goût est aussi fin qu'agréable.

29. *La pourprée tardive* est ronde & grosse, son eau est douce & son goût relevé.

30. *La royale* réunit le caractère

de l'admirable & du teton de Vénus.

31. *Le pavie de Pomponne* est rond & fort gros. Sa chair ferme a une eau sucrée & un goût relevé.

32. *La Monfrin* est une pêche lisse, jaune en dedans, dont la chair est ferme: son eau sucrée est peu abondante.

En Octobre.

33. *La violette tardive*, un peu plus ronde, est marbrée. Sa chair tirant sur le jaune, n'est bonne que dans les automnes chaudes & sèches.

34. *Le pavie de Newington* est d'une grande beauté, sa chair est ferme, d'un rouge foncé tout autour du noyau, & son eau est sucrée & relevée.

35. *L'abricotée* ou *l'admirable jaune.* Sa chair de couleur d'abricot est ferme & agréable.

36. *Le pavie jaune* ressemble beaucoup à la précédente.

37. *La sanguinole* ou *betterave* a la chair toute rouge & un peu sèche, elle est excellente en compote seulement.

38. *La pêche de Pau*, assez ronde & assez grosse, est bonne pour la saison.

39. *Le pêcher nain* vient dans des vases qu'on sert sur la table lorsqu'il

éſt garni de fruit, & ne s'élève qu'à huit ou dix pouces. On enterre ces vaſes le long d'un eſpalier au midi.

40. L'eſpèce qui donne des pêches-amandes participe des qualité de ces deux fruits. On préſume qu'elle vient d'une amande fécondée par un pêcher: ſon fruit d'un goût amer n'eſt bon que pour mettre en compotte.

Parmi les pêches dont on vient de lire le détail, il en eſt qui mûriſſent plutôt & d'autres plus tard, les unes demandent une expoſition plus favorable & plus de ſoleil, les autres ſont plus ſenſibles à la gelée & au mauvais temps; enfin dans tous les terreins il ſe trouve des cantons plus analogues à certains arbres, *diviſæ arboribus patriæ*. Il n'eſt donc pas indifférent de conſulter, en plantant, l'expoſition, l'emplacement, la diſpoſition des murailles & la variété des veines de terre du jardin. Mettra-t-on au levant, par exemple, ou au couchant les eſpèces de pêches qui ne mûriſſent qu'en Octobre, & celles qui ne prennent point de couleur? Le midi n'eſt-il pas préférable? La pourprée ſe plaît au couchant, l'admirable s'accommode allez des expoſitions médiocres; on peut la

placer près celle du nord : la chevreuſe demande le couchant dans les fonds humides, & le levant ou le midi dans les terreins ſecs. Je conſeille en général de mettre pluſieurs des mêmes eſpèces à diverſes expoſitions, afin d'en conſerver de celles que la grêle, un mauvais vent ou un orage n'aura pas épargnées dans un autre endroit. Au reſte, un particulier peut ſe borner à faire choix des meilleures eſpèces & de celles qui ſe ſuivent ſans interruption dans chaque ſaiſon.

PRUNES.

Le terrein le plus propre au prunier eſt celui qui eſt ſec & ſablonneux. Cet arbre ſe greffe ſur le ſauvageon de prunier Saint-Julien & de Ceriſette, & il s'accommode de toutes ſortes d'expoſitions, tant en eſpalier qu'en plein vent & en buiſſon. La plupart des eſpèces de prunes qui ſont très-nombreuſes, ſe ſéchent au four & au ſoleil, il y en a très-peu de bonnes à manger crues. Les premières paroiſſent en Juillet. Voici les meilleures.

1. *Le gros damas de Tours*, qui eſt hâtif, eſt d'un beau violet & de moyenne

moyenne groſſeur ; ſa chair jaunâtre quitte le noyau.

2. *La royale de Tours* qui reſſemble beaucoup pour la groſſeur à la prune de monſieur, lui eſt très-ſupérieure pour le goût.

3. *La mirabelle* eſt petite, plus longue que ronde, de couleur d'ambre & bien ſucrée.

4. *La diaprée violette* eſt un peu longue & très-fleurie.

5. *Les damas*, rouge, blanc, muſqué, violet, d'Italie & d'Eſpagne ſont eſtimés & ont l'eau fort agréable.

6. *Le drap d'or*, eſpèce de damas, eſt petit, rond, ſa peau jaune eſt marquée de rouge ; il eſt d'un goût ſucré.

7. *Le perdrigon violet*, plus long que rond, a un goût fort relevé.

8. *La dauphine* ou *groſſe reine claude* eſt ronde, aſſez groſſe & d'un beau vert : ſon eau très-abondante & très-ſucrée lui donne le premier rang parmi les prunes.

9. *La petite reine claude* eſt d'un vert blanchâtre, un peu sèche, a l'eau ſucrée & la chair ferme.

10. *L'impériale violette* eſt longue, groſſe, très-fleurie & très-ſucrée.

11. *La Sainte-Catherine*, plus longue que ronde, prend la couleur d'ambre; son eau est fort sucrée.

12. *Le perdrigon rouge* est plus gros que les autres, s'ouvre net, est excellent & tardif.

POIRES.

Les poiriers, ainsi que tous les arbres de fruits à pepin, se plaisent dans une terre forte, point trop humide. Ils se greffent sur franc & sur coignassier. Nous avons dit que, soit que le terrein fût gras, soit qu'il fût sec & aride, on devoit préférer les poiriers greffés sur franc à ceux greffés sur coignassier, & n'admettre que les bonnes espèces en plein vent, en buisson & en espalier. On n'en plantera qu'un petit nombre d'été, & on réservera la place pour celles d'automne & d'hiver.

POIRES D'ÉTÉ.

Premiè.e classe.

1. *Le petit muscat* est plus long que rond, son goût est très-relevé; sa maturité arrive au commencement de Juillet.

2. *L'aurate* est de la même forme, mais plus gros & moins hâtif.

3. *Le blanquet à longue queue* est petit & un peu alongé, sa chair est à demi-cassante & son eau sucrée, il est très-estimé.

4. *Le roussélet* est une poire alongée, haute en couleur, & connue de tout le monde. Elle devient plus grosse en espalier qu'en buisson.

5. *La poire sans peau* ressemble assez au roussélet pour la forme. Sa chair est fondante & d'un goût parfumé.

6. *Le salviati* est d'un rond aplati, jaune, & excellent, il est demi-beurré, & son eau est sucrée & parfumée.

7. *La robine* ou *royale d'été* est petite, ronde, jaune, demi-cassante, sa chair est musquée & sucrée.

8. *Le bon-chrétien d'été* est une poire longue & d'une belle grosseur; sa peau est jaune, lisse, très-mince, & sa chair est cassante & parfumée. Cette poire ne ressemble au bon-chrétien que par la forme; son bois & ses feuilles n'en ont point le caractère.

9. *L'épine d'été* est longue & assez grosse, sa peau lisse & verdâtre couvre

une chair fondante, relevée & parfumée. Ces deux dernières espèces ne mûrissent qu'en Septembre.

Seconde classe.

10. *La madeleine* est jaunâtre & plus longue que ronde; son eau est douce & sa chair demi-fondante.

11. *La poire à deux têtes* est ronde, verdâtre & cassante, a beaucoup d'eau & de douceur, se garde & mûrit hors de l'arbre.

12. *Le muscat-robert* est une petite poire ronde & jaunâtre, qui a la chair tendre & un goût sucré très-relevé.

13. *La cuisse-madame* est longue & menue vers la queue; sa peau est jaune & rouge, sa chair demi-beurrée, & son eau très-sucrée.

14. *La bellissime* qui ressemble à une grosse figue, est d'un jaune tacheté de rouge; son eau est douce & sa chair demi-beurrée.

15. *Le gros blanquet* est de moyenne grosseur, plus long que rond; sa peau est lisse, sa chair cassante & son eau relevée.

16. *L'ognonet* est une poire ronde,

plate, blanchâtre; sa chair est demi-cassante.

17. *La poire de Chypre* est de la couleur du rousselet; sa chair est demi-cassante & son eau parfumée.

18. *La bergamotte d'été*, semblable à celle d'automne, est plus grosse & demi-beurrée; on doit la cueillir un peu verte. Son bois & ses feuilles sont farineux.

19. *L'orange rouge* ressemble à une orange par la figure, a le fond gris & d'un rouge de corail; sa chair est musquée & un peu cassante.

20. *L'orange musquée*, semblable à la précédente, quoique plus verte & moins grosse, est cassante & estimée pour son musc agréable.

21. *La chair à dame* est assez ronde, grise & prend un peu de couleur; sa chair demi-cassante n'est pas fine.

22. *La cassolette* n'est ni longue ni ronde: sa peau est verdâtre, sa chair cassante & son eau musquée.

23. *Le roi d'été* ressemble au roussselet qu'il surpasse en grosseur: sa chair, sans être fine, est demi-cassante, & son eau est un peu parfumée.

24. *La grise-bonne* ou *l'ambrette d'été*

eſt longuette & griſe, fondante & beurrée.

25. *L'épargne* eſt longue, verdâtre & prend un peu de rouge; ſa chair eſt caſſante & un peu âpre. Sa queue eſt longue.

26. *La fondante de Breſt*, plus longue que ronde, eſt caſſante, jaune d'un côté & rouge de l'autre; ſon eau eſt ſucrée & relevée.

27. *La poire d'œuf* eſt d'une bonne groſſeur, verdâtre & tachetée de points gris; ſa chair eſt tendre, demi-beurrée & d'un goût relevé.

28. *L'orange tulipée* eſt aſſez ronde, verte & rouge du côté du ſoleil; ſa chair eſt demi-caſſante & agréable, quoiqu'un peu âpre. Ces trois dernières eſpèces ne ſe mangent qu'en Septembre.

POIRES D'AUTOMNE.

Première claſſe.

29. *L'Angleterre* eſt d'une moyenne groſſeur & alongée; ſa chair demi-beurrée eſt d'un goût relevé.

30. *Le beurré* eſt une groſſe poire connue de tout le monde; ſa chair fondante eſt remplie d'une eau déli-

cieuſe. Le gris, le rouge & le doré en ſont des variétés.

31. *La verte longue* ou *mouille-bouche* eſt très-fondante & d'une eau excellente dans les terres chaudes ſeulement.

32. *Le doyenné* eſt une groſſe poire qui jaunit en mûriſſant ; il eſt très-beurré & ſon eau eſt ſucrée dans les années sèches.

33. *Le doyenné gris*, plus excellent que le blanc, eſt fondant, extrêmement ſucré, & ne devient point cotonneux.

34. *Le bezi de la Motte* reſſemble, pour la figure, au doyenné ; ſa chair eſt douce & fondante.

35. *Le meſſire-jean* a la chair caſſante & pierreuſe, d'un goût exquis. Il y en a de gris & de doré.

36. *La bergamotte d'Angleterre* a beaucoup d'eau & de parfum.

37. *La bergamotte Suiſſe* eſt ronde, liſſe & panachée, beurrée & ſucrée.

38. *La bergamotte d'automne* eſt groſſe, plate & liſſe, elle jaunit en mûriſſant ; ſa chair eſt beurrée & fondante : elle ne ſe plaît qu'en eſpalier.

39. *Le ſucré-vert* eſt plus long que

rond, reſſemble à l'épine & a la chair beurrée & ſucrée.

40. *La marquiſe*, ſemblable au bon-chrétien d'hiver, eſt groſſe, d'une forme inégale, ſa peau verte jaunit en mûriſſant; ſa chair beurrée & fondante, ſon eau ſucrée & un peu muſquée, la font très-eſtimer. Cette poire & la ſuivante ne mûriſſent qu'en Novembre.

41. *La craſane* eſt groſſe, ronde, d'un gris verdâtre, ſa chair fondante a un peu d'âpreté qui ne déplaît pas, ſon eau eſt ſucrée & parfumée. C'eſt une des plus excellentes poires connues.

Seconde claſſe.

42. *La poire de vigne* eſt petite, d'un gris brun, a la queue fort longue, ſa chair fondante eſt d'un goût très-relevé.

43. *La franchipane*, ainſi nommée parce qu'elle en a le goût, eſt plus longue que ronde: ſa peau liſſe & jaune couvre une chair douce & ſucrée.

44. *La poire de Lanſac* eſt ronde, ſa peau eſt jaune & liſſe, ſa chair eſt fondante & ſon eau ſucrée.

45. *La belliſſime d'automne* a le goût & la figure de *la cuiſſe madame*, mais eſt plus groſſe, ſucrée & caſſante.

46. *La rouſſeline* eſt longue, pointue vers la queue, a beaucoup de rapport avec le rouſſelet pour la couleur; elle eſt ſucrée, muſquée & demi-beurrée.

47. *La Louiſe-bonne* eſt groſſe & longue, reſſemble au Saint-Germain, ſa peau plus blanchâtre eſt douce & liſſe: elle eſt demi-beurrée, & dans les terreins ſecs ſon eau eſt douce.

48. *La paſtorale* eſt longue, a la queue courte, la peau griſâtre, & la chair demi-fondante, un peu muſquée.

49. *La poire de champ riche* eſt d'un beau coloris & d'une moyenne groſſeur, elle eſt demi-caſſante. Ces quatre dernières eſpèces ne ſe mangent qu'en Novembre & Décembre.

POIRES D'HIVER.

Première claſſe.

50. *L'épine d'hiver* eſt plus longue que ronde, ſa peau eſt verte, ſa chair eſt fondante, un peu muſquée & beurrée.

51. *La merveille d'hiver* eſt d'une figure inégale & d'une bonne groſſeur, ſa couleur eſt verdâtre; ſa chair fondante & beurrée a l'eau très-agréable.

52. *La virgouleuſe* eſt une belle poire, longue, verte, qui jaunit en mûriſſant; ſa chair eſt beurrée & excellente.

53. *L'ambrette* eſt de moyenne groſſeur, griſe dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légères; ſa chair eſt fondante, & ſon eau ſucrée & parfumée.

54. *L'échaſſerie* eſt une des meilleures poires d'hiver, ſa groſſeur eſt moyenne, ſa forme ronde ou ovale, & ſa couleur blanchâtre. Sa chair eſt fondante & ſon eau ſucrée.

55. *Le Saint-Germain* eſt gros, long, verdâtre; ſa chair eſt très-fondante & beurrée.

56. *Le beſi de Chaumontel* reſſemble au beurré pour la figure & la couleur, il eſt fondant & demi-beurré, l'eau en eſt ſucrée.

57. *La royale d'hiver* eſt une groſſe poire plus longue que ronde, de la couleur & de la figure du bon-chrétien d'été; ſa chair eſt demi-beurrée & très-ſucrée.

58. *Le Colmar* eſt une excellente poire un peu longue, blanchâtre : il eſt beurré & fondant, & ſe mange encore en Avril.

59 *Le bon-chrétien d'hiver* eſt très-connu, & ſe plaît plus en eſpalier qu'en buiſſon.

60. *L'angélique de Bordeaux* eſt plus plate & moins groſſe que le bon-chrétien d'hiver auquel elle reſſemble ; elle eſt caſſante & ſucrée.

61. *La bergamotte de Soulers*, moins plate & de même couleur que la bergamotte d'automne, eſt beurrée & fondante ; ſa chair eſt ſucrée.

62. *La bergamotte de pâques*, ou *le bugi*, eſt demi-beurrée & plus longue que celle d'automne.

63. *Le muſcat Allemand* eſt plus long que rond, aſſez ſemblable à la royale d'hiver ; ſa chair eſt beurrée, fondante & un peu muſquée.

64. *La bergamotte de Hollande* eſt ronde, aſſez groſſe & verdâtre : ſa chair eſt tendre & demi-beurrée, & ſon eau eſt relevée. Cette poire peu connue ſe mange en Mai & Juin.

Seconde claſſe.

65. *Le martin-ſec* eſt plus long que

rond ; sa peau est grise, sa chair cassante & son eau agréable. Cette poire est, comme les autres de cette classe, moins bonne à manger crue qu'en compote.

66. *La solitaire* ou *la mansuette* ressemble au bon-chrétien d'hiver, ainsi que l'arbre qui la porte, par ses feuilles & son bois : elle est demi-cassante, & son eau est douce.

67. *Le martin-sire* est de moyenne grosseur, plus long que rond, verdâtre & lisse ; sa chair est cassante & son eau douce.

68. *Le rousselet d'hiver* est de la même grosseur que celui d'été ; sa chair est demi-cassante & son goût un peu relevé.

69. *L'impériale à feuilles de chêne*, aussi verte que la virgouleuse, ne lui ressemble que par forme.

70. *La poire de Jardin* est ronde & très-grosse, elle prend beaucoup de rouge.

71. *L'orange d'hiver* ressemble aux autres oranges, elle est blanchâtre & demi-cassante ; son eau est relevée.

Poires excellentes à cuire.

72. *Le franc-réal* est une grosse poire,

un peu longue, verdâtre, marquée de petits points gris.

73. *Le catillac* eſt une poire blanchâtre, très-groſſe & alongée.

74. *La double-fleur* eſt longue, griſe & rouge du côté du ſoleil.

75. *La poire-de-livre* eſt ronde & très-groſſe.

76. *La douville* ou *la poire de Provence* eſt aſſez groſſe & longue, d'un jaune rouge, ſans pierre.

77. *La poire de Saint-François* eſt griſe & plus longue que ronde; ſa chair eſt caſſante & ſon eau muſquée.

78. *La Poire de tonneau* eſt auſſi groſſe par la tête que par la queue.

79. *La poire de Naples* eſt aſſez groſſe, un peu longue & verdâtre; ſa chair eſt demi-caſſante & ſon eau douce.

POMMES.

Les différentes eſpèces de pommes ſe greffent ſur franc, on préfère celles qui ſe gardent durant l'hiver. Le pommier ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides. Il réuſſit également en plein vent, en buiſſon & en contreſpalier.

Première classe.

1. *Le calleville blanc* est gros & a des élévations en forme de côtes ; sa chair est très-délicate & son goût très-relevé.

2. *Le calleville rouge* est un peu alongé, son goût est vineux.

3. *Le fenouillet gris* est un peu plus long que rond & d'une moyenne grosseur ; sa chair est tendre & excellente lorsqu'elle est ridée.

4. *Le bardin*, ou *fenouillet rouge*, semblable au précédent, est plus gris & d'un rouge-brun du côté du soleil ; le goût est le même, mais plus sucré.

5. *La reinette franche* est connue & estimée de tout le monde pour sa beauté & sa bonté.

6. *La reinette grise* a l'eau très-sucrée, ressemble à la franche, excepté par la couleur, & est aussi estimée.

7. *La reinette rouge* est plus ronde & moins grosse que les autres reinettes, & prend plus de couleur ; sa chair est cassante & son eau sucrée.

8. *La reinette d'Angleterre* a la forme un peu alongée, est jaune comme de

l'or, & sa peau est piquetée de points rouges.

9. *La nompareille* est verte, prend un peu de gris ; son eau a un acide fort agréable.

10. *La pomme d'api* est très-connue : la petite dont la couleur est plus vive, est plus estimée que la grosse.

Seconde classe.

11. *La calleville d'été* qui se mange au commencement de Juillet, n'est estimée qu'à cause de sa primeur : il est un peu long, de moyenne grosseur, & rayé de blanc & de rouge. Sa chair est sèche & son eau assez douce.

12. *Le rambour-franc* est gros, aplati, rayé de rouge & excellent à cuire.

13. *La pomme violette*, ainsi nommée à cause d'un petit goût de violette qu'elle a, est assez grosse & très-rouge du côté frappé du soleil. Sa chair est fine & délicate, & son eau douce & sucrée.

14. *La pomme de drap d'or* est grosse, son eau est bonne, sa chair est quelquefois un peu cotonneuse.

15. *La pomme-figue*, sans pepin,

vient, comme la figue, ſans fleur apparente, ſa forme eſt alongée ; ſa ſingularité la fait eſtimer.

16. *La pomme d'Aſtracan* eſt groſſe, blanche & a la peau tranſparente.

17. *La pomme noire* eſt de la groſſeur de l'api.

18. *Le poſtophe d'hiver* eſt très-gros & d'un rouge pâle.

19. *La reinette griſe de Champagne* eſt un peu aplatie, caſſante & ſucrée.

20. *Le gros-Faros* eſt rayé de rouge & un peu plat ; ſa chair eſt caſſante & a beaucoup d'eau.

21. *La pomme de haute-bonté* eſt plus plate que longue, prend du rouge, eſt très-groſſe & ſe garde fort longtemps.

22. *Le francatu* eſt une groſſe pomme aplatie, dont la peau eſt tachetée de points gris.

23. *La royale d'Angleterre* eſt très-groſſe & un peu alongée ; ſa chair eſt aſſez délicate.

24. *La pomme-poire* eſt une eſpéce de reinette griſe dont la chair eſt dure & aſſez bonne.

25. *La pomme de paradis* eſt petite, un peu alongée & toute blanche. Elle prend de la couleur au midi.

26. *La pomme de pigeonet* eſt longue & rayée de rouge.

AUTRES FRUITS.

L'amande. On diſtingue la groſſe amande, la petite, l'amère & celle à coque tendre qui eſt la plus recherchée. Ce fruit réuſſit très-bien dans un terrein chaud & léger.

L'aveline eſt une eſpèce de noiſette plus groſſe & de meilleur goût. L'arbre qui la produit ſe plaît dans toutes ſortes de terreins & au nord.

La capre eſt le bouton à fleur du caprier, que l'on cueille avant qu'il s'épanouiſſe. Elle demande un terrein ſec & chaud, & l'expoſition du midi au pied d'un eſpalier.

La châtaigne eſt une eſpèce de marron qui ne réuſſit que dans une terre ſablonneuſe & légère.

Le coin n'eſt bon que cuit, la terre forte eſt celle qui lui convient le mieux.

L'épine-vinette demande auſſi une terre forte. L'eſpèce qui n'a point de pepin eſt la plus eſtimée.

La figue ſe plaît au midi & devient plus ſucrée dans un terrein ſablonneux, quoique plus groſſe dans un terrein

gras. La blanche-ronde a la chair très-sucrée & d'un goût fort relevé. La blanche-longue, qui ne lui cède point en bonté, charge moins au printemps, & mûrit très-bien dans les automnes chaudes. Les violettes sont de deux sortes, la grosse longue & la ronde qui est plus petite : toutes deux sont inférieures aux blanches.

La grenade réussit dans un terrein gras & chaud, à un espalier exposé au midi.

La mure. On ne mange que la noire : un terrein gras & chaud convient au murier. Le blanc sert de sujet pour greffer le noir, lorsqu'on veut que la tige de celui-ci devienne plus droite.

La nesle n'est bonne que lorsqu'elle s'est amollie sur la paille. Les meilleures espèces sont la grosse & celle sans pepin. Il leur faut un terrein sec & gras.

La noix. On estime sur-tout celle qui est grosse & qui a la coquille mince : une terre forte & grasse lui convient.

La pistache se plaît dans un bon terrein à un espalier au midi : il faut planter l'individu mâle près de l'individu femelle.

RAISINS.

1. *Le morillon noir* n'a d'autre mérite que la précocité ; ſes grains ſont petits, ſucrés, & leur peau eſt dure.

2. *La malvoiſie* eſt un raiſin hâtif, gris, ſucré & relevé : ſon grain petit eſt très-plein de jus.

3. *Le chaſſelas blanc* eſt l'eſpèce la plus commune dans les jardins. Il devient ambré quand on a ſoin de le découvrir. Le noir, le rouge, le violet & le muſqué en ſont des variétés ; ce dernier eſt rare.

4. *Le cioutat*, ou *raiſin d'Alexandrie*, ne differe du chaſſelas blanc qu'en ce que ſa grappe eſt moins groſſe & que ſes grains ſont plus alongés. Sa feuille eſt découpée comme celle du perſil.

5. *Le muſcat blanc* eſt un raiſin très-muſqué & d'un goût fort relevé, qui parvient rarement à une parfaite maturité.

6. *Le muſcat rouge* a cet avantage ſur le blanc, parce que ſes grains ſont moins ſerrés. Le noir & le violet ſont, ainſi que le rouge, des variétés du muſcat blanc.

7. *Le muſcat d'Alexandrie*, blanc

& rouge, ne mûrit qu'au midi : ſon grain eſt ovale & très-gros, & ſa chair eſt couverte d'une peau dure d'un vert clair.

8. *Le Corinthe blanc* eſt petit, rond & ſans pepin, & mûrit à la mi-Septembre. Il en exiſte de violet, de rouge & de ſans pepin, qu'on appelle gros Corinthe.

9. *Le raiſin panaché* eſt recherché par ſa ſingularité; on voit ſur la même grappe des grains blancs & des rouges, dont quelques-uns ne le ſont qu'à demi.

10. *Le Bordelais* ou *verjus* donne du fruit noir, du rouge & du blanc; celui-ci eſt le plus cultivé, il eſt excellent pour confire.

TRAITÉ
DES PLAIES
DES ARBRES.

La connoiſſance de ce qui ſe paſſe dans les plantes à l'occaſion des plaies qui leur ſont faites, conduit à leur procurer la ſanté & la fécondité. Toute inciſion dérange l'organiſation de leur être. Les animaux éprouvent de pareilles altérations quand on entame leur peau, ou qu'on leur ôte quelque membre, de ſorte que les rapports ſont les mêmes à cet égard entre ces individus. Il y a néanmoins cette différence eſſentielle, que les végétaux reproduiſent d'autres branches à la place de celles qu'on leur retranche, au-lieu que les membres coupés aux animaux ne ſont point

renouvelés (*a*) ; leur chair même, quoiqu'elle se régénère, n'est jamais d'un tissu aussi parfait qu'elle l'étoit primordialement.

Il est des cas où ces dérangemens mécaniques & organiques sont indispensables, tant dans les animaux, que dans les arbres.

On saigne un apoplectique ; un enfant naît avec des paupières collées, des doigts unis ou surnuméraires ; il faut alors faire des plaies, des amputations qui, dans un sens dérangent les ressorts de l'organisation actuelle, pour en procurer une plus parfaite. De même on greffe un arbre afin de lui faire porter de bons fruits, on abat une branche qui le rend difforme, on lui ôte des loupes, des excrescences, on le débarrasse des bois inutiles, lorsqu'on le taille ; il n'est pas douteux que si toutes ces incisions altèrent sa mécanique pour un temps, elles ne tendent à lui en sub-

(*a*) Je parle ici en général, & abstraction faite des animaux qui sont exceptés de cette règle, tels que les limaçons, les crabes, les écrevisses, les polypes d'eau douce, une partie du corps des étoiles de mer, les vers, plusieurs espèces de scolopendres, &c.

ſituer une plus parfaite dans un autre genre.

Le dérangement mécanique vient de tout ce qui trouble l'ordre & les fonctions propres à chaque individu, comme les fatigues, les excès, les liqueurs.

Il en eſt un autre qu'on nomme organique, qui a pareillement lieu dans les végétaux toutes les fois que nous leur faiſons des plaies. On entend par ce terme ce qui directement, & par ſoi-même attaque, altère ou briſe le tiſſu des organes ou inſtrumens ſervant aux opérations naturelles des êtres vivans, comme de ſe piquer, de ſe couper, ſe caſſer la tête ou une jambe.

Ce double dérangement n'eſt pas ſenſible dans les végétaux, parce que rien à l'extérieur ne nous affecte d'aucun ſentiment particulier à l'égard de leurs plaies, comme à l'égard de celles des animaux, dans leſquels ſe retrace à nos yeux l'expreſſion de la douleur que nous cauſe une opération dangereuſe. On a coutume de regarder les plantes comme des êtres inſenſibles. Il n'eſt pas douteux néanmoins qu'elles n'ayent des mouvemens qu'on peut

assimiler à ceux des animaux ; la moindre irritation & même l'impression d'une odeur forte leur occasionnent des contractions, l'action du soleil & la pluie sur les feuilles sont le principe de mouvemens particuliers, les fleurs ont des heures déterminées pour s'ouvrir & se fermer. On présume cependant que l'amputation de leurs membres ne leur fait éprouver aucune douleur, quoiqu'elles soient bien organisées. C'est un rapport qu'elles ont avec quelques animaux privés de tout mouvement apparent. Il n'en est pas moins constant que tout ce qui se passe dans les animaux à l'occasion des plaies à eux faites, se passe également dans les plantes.

Cette assertion est nouvelle dans le Jardinage. Pour la rendre sensible, nous emprunterons de la Chirurgie ce que nous allons dire à ce sujet, & nous en ferons aux végétaux l'application la plus juste qu'on puisse la supposer. Les Chirurgiens sont fort partagés sur différens points concernant les plaies humaines & celles des animaux, entre autres, sur la régénération des chairs, & sur la nature de ce qu'on nomme cicatrisation. Mais tous conviennent

viennent, d'après l'expérience, que les plaies un peu sérieuses ont cinq époques:

Le saignement,
La suppuration,
La détersion,
L'incarnation,
Et la cicatrisation.

Nulle plaie grave n'arrive à parfaite guérison, qu'elle n'ait passé par ces cinq degrés, ou du moins par plusieurs d'entre eux. Le même ordre est observé par proportion dans celles des végéraux comme dans celles des animaux.

Parmi leurs différentes sortes de plaies, la Chirurgie & le Jardinage en distinguent deux; les unes faites par incision ou par piqûre, les autres par arrachement & déchirement: toutes deux sont ou longitudinales ou transversales.

Les plaies par incision ou ponction se font, soit aux animaux, soit aux arbres, par le moyen d'un instrument tranchant ou piquant; alors la peau & les chairs, ou bien la peau & la partie ligneuse sont fendues & séparées sans lambeaux.

Les plaies par déchirement & arra-

chement, ſont celles où la peau & les chairs dans les animaux, & cette peau, avec la partie ligneuſe dans les végétaux, ſont hachées, briſées, fracaſſées, & où il y a des lambeaux à la partie charnue & oſſeuſe des premiers, & des eſquilles à la partie ligneuſe des ſeconds.

On appelle plaies longitudinales, celles qui ſuivent le fil des fibres; & tranſverſales celles où la peau & les chairs ſont coupées horizontalement, ce qui opère une ſolution de continuité.

La cure de ces différentes plaies eſt auſſi différente. Celle qui eſt cauſée uniment par le tranchant de l'inſtrument, eſt bien plus aiſée à guérir qu'une autre où il y a des inégalités. Les dents de la ſcie à main, par exemple, hachent & laiſſent quantité de lambeaux & de filandres, ſur leſquels le ſuc nourricier monte avec peine, pour former le bourrelet cicatriſant. Telle eſt la raiſon pour laquelle, après avoir ſcié une branche, on unit proprement la partie coupée avec la ſerpette.

La différence eſt la même pour les plaies faites par arrachement & *caſſe-*

ment. Une branche eſt éclatée ou caſſée, il ſe trouve néceſſairement des filandres à ſa peau, & des eſquilles à ſa partie ligneuſe. Laiſſez-les, il ne ſe fera point de cicatriſation. C'eſt ſur ce fondement que nous avons établi une opération dans le Jardinage, nommée le *caſſement*, qui a été décrite dans le Traité de la taille des Arbres.

Une plaie longitudinale ſe guérit plus aiſément qu'une tranſverſale. La ſéparation de la peau d'un arbre faite du bas en haut ou du haut en bas, étant de fil, ſuivant la longueur des fibres, ne fait que les déſunir, mais elle ne les retranche point par une ſéparation totale, comme lorſqu'elle eſt en travers. Dans la premiere, le ſuc nourricier arrive par chacune des fibres déſunies; & dans l'autre, il ne peut y parvenir que par voie indirecte, en faiſant un circuit & un détour.

Tous les Jardiniers, faute d'être inſtruits de ces principes, ne peuvent être que les bourreaux des arbres, loin d'en être les chirurgiens. Quoique le mauvais traitement qu'ils leur font ne ſoit pas auſſi ſenſible, que l'eſt aux hommes celui du chirurgien ſans lu-

mières; néanmoins leur peu de progrès, leurs maladies, leur dépériſſement & leur fréquente mortalité ſont des ſuites de leur ignorance.

I. LE SAIGNEMENT DES PLAIES. Dans les plaies les plus ordinaires aux animaux, il y a toujours une ſorte d'hémorragie plus ou moins grande, ſelon que les vaiſſeaux ſanguins ſont plus ou moins conſidérables. Dès que notre peau eſt entamée, les deux parties diviſées s'écartent par voie de reſſort. Cette peau vivante, étant d'un tiſſu parchemineux & membraneux, il lui arrive, lorſqu'elle eſt entamée, la même choſe que nous apercevons en certaines peaux préparées des animaux, & employées à notre uſage, qui s'écartent à l'endroit inciſé. Alors notre ſang coule, & voici comment. A chaque orifice des vaiſſeaux diviſés, il ſe forme un petit caillot qui, en s'oppoſant au flux de ſang, occaſionne un gonflement dans toute la circonférence de la plaie, & pendant trois ou quatre jours elle rend une humidité ſereuſe qui annonce la ſuppuration. Voyons maintenant quelle eſt l'analogie de cet effet aux plaies des arbres & des autres plantes.

Vous coupez une branche d'arbre, ou vous ouvrez sa peau, la sève alors arrive nécessairement, non par flot comme à nos plaies, mais par proportion à la capacité du sujet. Quoique ce que nous avons dit au sujet de l'épanchement du sang, ait lieu dans tous les végétaux jusqu'à un certain point, nous nous bornerons à citer l'exemple des plantes laiteuses. Coupez une branche de figuier, cassez une laitue, une chicorée, un titymale, d'abord la sève laiteuse abonde; les vaisseaux les plus prochains de la plaie se vident, & leurs orifices divisés ne cessent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent ensuite un fluide séreux; durant ce temps là on voit ces parties divisées se gonfler, & à chaque orifice des vaisseaux on aperçoit des espèces de petits caillots, comme on va le voir.

II. LA SUPPURATION DES PLAIES. On entend par suppuration l'écoulement d'une humeur putréfiée ou corrompue dans toute plaie grave. Le détail suivant suffira pour en établir la nécessité. Qu'arrive-t-il à un homme qui a reçu une large blessure, quand

la peau a été fendue, que les chairs ont été entamées, & que le sang a bouillonné de toutes parts? La peau désunie & les chairs séparées se retirent. Cette contraction est proportionnée au ressort des parties bandées qui viennent d'être divisées, à raison de quoi la peau d'une substance plus compacte que les chairs, se retire davantage. Il se fait ensuite un gonflement, une tension, & par conséquent un engorgement dans les chairs. De plus, l'air s'y porte avec toutes les parties hétérogènes dont il est chargé, & qui sont autant de corps étrangers pour le tissu interne des parties divisées. Indépendamment des autres causes de ce gonflement, il en est une principale. Vous vous coupez fortement, & sur le champ vous entortillez la plaie d'un linge; garantie de l'impression de l'air, le gonflement des chairs diminue considérablement. Si vous laissez au contraire la plaie à l'air, les chairs se gonflent d'abord, au point que les deux lèvres s'écartent. C'est encore l'air qui frappe sur les orifices des fibres charnues, divisées, ainsi que sur les extrémités des petits vaisseaux séparés par la blessure. Comme

il attire à lui les parties qui les humectoient auparavant, il desséche ces extrémités en les flétrissant.

Ces fibres étoient imprégnées du suc nourricier qu'elles contenoient avant leur division. Comme il est incessamment apporté par le sang dans le tissu cellulaire des parties charnues, il peut bien y entrer en partie, mais l'épanchement & la communication ne se font plus de même. Tel est le principe de la suppuration. Que peuvent devenir en effet ces sucs, tant ceux qui sont contenus dans les vaisseaux séparés les uns des autres, que ceux qui arrivent de nouveau ? Il faut nécessairement qu'ils subissent l'action des vaisseaux voisins qui sont dans leur entier. Ces derniers surchargés alors sont forcés de se dilater, & par leurs oscillations continuelles ils détruisent les extrémités des vaisseaux divisés. Ils décomposent les globules des sucs qu'ils contenoient, & c'est ce qui forme le pus qui rend la plaie sanieuse. Ces sucs se croupissent; n'ayant plus d'issue, ils fermentent intérieurement, & bouillonnent par le repos & l'inaction, au-lieu de circuler continuellement, & d'être renouvelés

comme auparavant. Ainſi tant qu'il reſte de ce limon de ces ſucs putréfiés, la plaie ſuppure & rend une humeur ſanieuſe, mais à meſure qu'elle ſe décharge par cette ſuppuration, les chairs s'éclairciſſent, & telle eſt la ſeconde époque de la guériſon des plaies humaines.

Cette deſcription, d'après nature, s'applique aiſément aux plaies que nous faiſons aux végétaux. Coupez une branche d'arbre, à l'inſtant même la peau ſéparée du parenchyme & de la partie ligneuſe, ſe retire à une demi-ligne, & ſouvent à une ligne *a* (*Pl. III. fig.* 2.). Cette peau ſe gerce & ſe deſſèche à l'endroit coupé *b*, une ligne au-deſſous de l'inciſion dans les branches *c* coupées horizontalement & régulièrement, ainſi que dans les plaies alongées & tranſverſales *d*, comme on le voit en *e*. Ce point a été reconnu en partie & obſervé par la Quintinye, qui preſcrit en conſéquence de laiſſer une ligne de plus au-deſſus de la coupe quand on taille, autrement on court riſque de voir avorter le bouton qui eſt au-deſſous. L'obſervation précédente a également lieu pour les plaies prochaines & accumu-

lées *f*. Il y a des arbres sur lesquels on rencontre souvent une douzaine de cicatrices dans l'espace de six pouces. Quel seroit le sort d'un membre humain traité de la sorte ?

Lorsque les arbres ont éprouvé quelque incision un peu considérable, il s'y fait une suppuration occasionnée par la désunion des fibres & par la contraction de ces parties, & la sève flue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce flux est plus ou moins sensible, suivant la nature des arbres, leur âge, leur vigueur, le climat & le terrein. Les arbres gommeux n'éprouvent point de plaie que la gomme n'y flue. Elle devient tellement suppurative par les raisons déduites au sujet des plaies humaines, que lorsqu'on n'y apporte pas de remède, elle y produit des chancres qui carient les branches & les font mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux, tant de l'Europe que des Régions les plus éloignées, & dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre & gluante, après des incisions qu'on leur a faites, telle que les baumes de Judée, de Syrie, de Copahu, du Pérou. A l'endroit de

leurs plaies, il se forme des chancres fluens qui carient également leur peau & par lesquels sort, durant un temps assez long, une humeur qui en se figeant devient résineuse.

Mais sans recourir à des exemples éloignés, jetons les yeux sur les arbres de nos jardins & des campagnes : de toutes parts s'offrent à nos regards des ormes à qui on a fait de fortes plaies, d'où découle une espèce de pus ou de sanie, qui cave très-long-temps, & tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrène dans les chairs, & l'exfoliation dans les os, quand à l'occasion d'une humeur purulente, les chairs sont minées & les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne & quantité d'autres arbres nous fournissent de semblables exemples au printemps. Pour peu qu'on entame leur écorce, il en sort une eau très-limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu-à-peu. Elle n'est autre chose que le suc nourricier qui se condense & se chancit, se putréfie & acquiert une couleur livide ; ce qui opère dans ces sortes de

plaies un chancre corrodant. C'eſt pour ces raiſons que nous avons mis en uſage l'emplâtre d'onguent de Saint-Fiacre ; il empêche la ſuppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant l'entrée à l'air, & en facilitant par ſa qualité onctueuſe le rapprochement des parties retardé par les frimats, l'humidité & le verglas. La *fig.* 3. de la *Pl. III.* repréſente des emplâtres d'onguent de Saint-Fiacre couvertes de mouſſe *a* ; ligatures d'oſier *b* pour tenir cette mouſſe en état.

III. LA DÉTERSION DES PLAIES. Déterſion ſignifie nettoyement, & eſt une ſuite néceſſaire de la ſuppuration qui diminue peu-à-peu. L'arrivée continuelle du ſuc nourricier augmente l'accroiſſement des chairs ou boutons charnus dont nous allons parler. Les lèvres de la plaie, par conſéquent, ſe rapprochent, & alors les humeurs viciées ceſſent. Les vaiſſeaux inciſés n'ont eu juſque-là qu'un accroiſſement foible & lent. Au contraire, ſi-tôt que la plaie eſt nette & qu'elle commence à paroître vive, la conſiſtance des chairs, leur couleur vermeille, & les autres ſymptômes d'une guériſon prochaine annoncent un progrès certain. C'eſt

ainſi que dans toutes les plaies des arbres, quand, après un certain temps l'humeur a carié la partie ligneuſe & attaqué l'écorce, la ſuppuration ceſſant, tout concourt à un recouvrement prochain. On voit alors comme ſortir de deſſous la peau un petit bourrelet de conſiſtance molle & de couleur claire-jaunâtre.

Une obſervation importante relative au deſſéchement précipité des plaies humaines, eſt que trop ſouvent pour accélérer la guériſon, on enferme, comme on dit, le loup dans la bergerie : elle s'applique également aux végétaux. Pour en établir la vérité, nous nous bornerons au fait ſuivant.

Une perſonne qui tient un rang conſidérable dans l'Egliſe, avoit un poirier dont il faiſoit plus de cas que de tous les arbres de ſon jardin ; ſes fruits tomboient, ſes feuilles ſe récoquilloient, ſes branches commençoient à ſécher, le deſſous de ſa peau jauniſſoit. Le Jardinier avoit inutilement employé pour le guérir tous les ſecrets que ſes confrères lui avoient indiqués. Nous fumes appelés, & nous déſeſpérâmes de ſa guériſon. Nous nous mîmes cependant en devoir de

chercher la cauſe du mal. Après avoir viſité les racines, le tronc & les branches, nous remarquâmes que l'arbre ſonnoit creux par derrière, vers le milieu de ſa tige. La peau belle & liſſe en apparence, ayant été ouverte dans cet endroit, nous n'y trouvâmes que pourriture qui, à meſure que nous la détachions avec la pointe de la ſerpette, tomboit comme de la ſciure de bois. La carie alloit juſque dans la moëlle à ſix pouces, tant au-deſſus qu'au-deſſous du foyer de la plaie ſur quatre pouces de large. Après l'avoir bien nettoyée, nous y inſérâmes de la bouſe de vache fort liée, dont nous fîmes en-deſſus une couche épaiſſe, avec un bandage bien ſerré, & nous déchargeâmes l'arbre d'une grande partie de ſes branches. On jeta au pied un ſeau d'eau de fumier, & l'arbre fut couvert durant les ardeurs du ſoleil, d'un paillaſſon qu'on ôtoit la nuit. La plaie s'eſt guérie radicalement, l'arbre s'eſt remis, les poires en petit nombre que nous lui avions laiſſées, ſont venues à bien, quoique d'une groſſeur médiocre, & dans l'eſpace de quatre années il pouvoit avoir neuf pouces de diamètre. Le Jardinier avoua

qu'en cet endroit l'arbre avoit eu, quelques années auparavant, un chancre qui avoit carié juſqu'à la moëlle, & que ſans ôter la pourriture, il s'étoit contenté de le couvrir avec de la terre.

La *fig.* 1. de la *Pl. III.* fait voir une excavation & carie occaſionnées par un chancre, & qui a fait de tels progrès dans toute la partie ligneuſe d'un arbre, qu'il eſt pourri & gangrené juſqu'au tronc. Sa ſouche coupée tranſverſalement en *a*, repréſente la forme d'une mardelle de puits, ſoit en grand, ſoit en petit.

De l'obſervation précédente je conclus que le défaut de *déterſion* ſuffiſante qui, dans les plaies humaines, cauſe les plus grands maux, n'eſt pas moins préjudiciable à celles des arbres. Si au-lieu de cette affluence immodérée du ſuc nourricier hors de ſa place, & qui eſt devenu fermentant & corroſif, la plaie de l'arbre ſe fût nettoyée ſuivant l'ordre de la Nature, ces accidens ne ſeroient point arrivés. La ſuppuration trop continue eſt auſſi dangereuſe que le défaut de *déterſion*. J'ajoute que l'onguent de Saint-Fiacre ne doit jamais être appliqué ſur au-

cune plaie ſanieuſe, ſoit que l'humeur ſoit fluente, ſoit qu'elle ſoit deſſéchée, qu'on n'ait auparavant été juſqu'au vif avec la pointe de la ſerpette.

IV. L'INCARNATION DES PLAIES. Les Chirurgiens entendent par ce mot la régénération des chairs. Tout ce qui ſe paſſe dans nos plaies, quant à cette quatrième époque de leur guériſon, ſe paſſe également dans les végétaux. Dès qu'il n'y a plus d'humeur fluente, & que le nettoyement dont je viens de parler a lieu, on aperçoit d'abord avec la loupe, puis avec les yeux ſeuls dans le fond de la plaie & dans ſa circonférence quantité de boutons charnus qui pullulent de toutes parts : ils ne ſont alors que comme le germe & le commencement de la formation des fibres qui ont été coupées, & qui s'alongeant peu-à-peu à la faveur des ſucs nourriciers, ſe rapprochent ſucceſſivement pour ne plus faire qu'un tout ; la peau croît auſſi à proportion, mais plus lentement, & eſt formée la dernière.

Qui pourroit, en liſant cette deſcription, méconnoître la maniere dont les plaies ſe réuniſſent dans les végé-

taux ? L'examen de cette réunion fait voir qu'entre l'écorce & le bois des arbres sort une substance à demi-transparente qui devient aussi écorce, sous laquelle naissent des couches ligneuses ; elles ont pour base le bois qui a été dépouillé de son écorce, & elles y forment un bourrelet commencé. A mesure que le bourrelet grossit & que ses fibres s'alongent, il se fait jour entre l'écorce & la partie ligneuse ; & à proportion qu'il est frappé de l'air, il prend une couleur brunâtre & plus foncée. L'effort du suc nourricier qui se pousse en avant, est tel que les contours du bourrelet cicatrisant s'étendent insensiblement de la circonférence vers le centre.

Un Cultivateur attentif pratique alors ce qu'un Chirurgien intelligent ne manque pas de faire, en coupant ces lambeaux de la peau pour faciliter le travail de la Nature, & lui épargner la peine de s'en débarrasser avec effort. Ainsi le Jardinier voyant que le suc nourricier s'efforce de pousser sous cette vieille peau qui s'écarte, la scarifie & donne par ce moyen un libre passage au suc nourricier, qu'elle presse & sur lequel elle appuie fortement.

La *fig.* 1. de la *Pl. IV.* offre un arbre sur lequel on voit une plaie *a* avec la naissance imperceptible du bourrelet, la partie ligneuse est encore à découvert. Dans le milieu est un cercle qui en a un au-dessus & un au-dessous, & ce cercle intermédiaire est le bourrelet qui a peine à se faire jour sous la peau qui le presse, mais quand avec la serpette on l'a mise de niveau avec le bourrelet naissant, ses progrès sont moins lents, comme dans les plaies humaines lorsqu'on enlève les chairs baveuses & les lambeaux des peaux mortes. *b* plaie où le bourrelet a profité en conséquence de l'enlèvement de la peau avec la serpette. *c* plaie qui ne peut se cicatriser à cause d'un chicot de bois mort au-dessus, qui devient extrêmement dur, parce que ses fibres ne pouvant pas s'alonger, se dessèchent. Telle est l'origine des nœuds dans les bois.

Nous avons plusieurs fois anatomisé ce bourrelet : ses fibres nous ont paru, au microscope, spirales, appliquées les unes sur les autres, ainsi que du fil sur un peloton, creuses & spacieuses, remplies d'un suc mu-

cilagineux, qui laisse sur la lame de la serpette une couche noire, assez épaisse ; & sa peau nous a semblé rebondie, comme boursouflée, & bandée fortement en dessus. Ces intervalles spacieux entre les fibres ont beaucoup de ressemblance avec le tissu d'une éponge. De-là vient que cette sorte de bourrelet, si nourri, si rempli de suc, ne peut acquérir de consistance qu'après un certain nombre d'années, ou quand il est desséché. Il devient alors aussi dur par l'affaissement de ses parties qui se sont déchargées de ce suc nourricier pour le faire passer dans la capacité de l'arbre, qu'auparavant il avoit été mou & facile à couper. Ces bourrelets sont intrinsèquement les mêmes que ceux des greffes, tant en fente qu'en écusson.

V. LA CICATRISATION DES PLAIES. Après cet épanchement du suc nourricier dans les plaies humaines pour la réproduction tant des parties fibreuses & charnues, que des vaisseaux & des parties membraneuses de la peau, la réunion totale est enfin consommée & parfaite de cette façon. Le suc nourricier se rapprochant tou-

jours, fait le même effet que le fil ou la ſoie, à meſure qu'on joint les deux extrémités d'une étoffe. La peau qui eſt l'enveloppe des parties charnues, fibreuſes, muſculeuſes, oſſeuſes, & qui les tient unies, s'étend enfin juſqu'à parfaite jonction, ſes extrémités ſe collent & ſe ſoudent, les fibres rapprochées s'entrelacent par l'envoi & l'arrivée du ſuc nourricier qui les pouſſe les unes contre les autres, delà vient qu'il y a toujours une marque à cette eſpèce de ſoudure. Chacun en porte ſur ſoi-même les preuves dans les ſtigmates des ſaignées ou des inciſions qu'on lui a faites. Le Chirurgien évite de les ouvrir, & quand il eſt forcé de le faire, il ſent plus de réſiſtance; on éprouve alors une douleur plus vive que ſi l'ouverture eût été faite autre part; & voilà ce qu'on appelle cicatrice dans laquelle les liqueurs circulent avec plus de lenteur.

On entend donc par *cicatriſation*, ce calus formé, dont la peau eſt plus blanche, & où le ſang n'arrive jamais avec la même aiſance que dans les parties intactes du corps. De-là elles ſemblent mortes & deſtituées de ſen-

timent dans les grands froids ; de-là vient cette roideur & cette difficulté d'agir, lorsque dans certaines plaies les parties musculeuses ont été notablement offensées. Quiconque, d'après cette esquisse, suivra les plaies faites aux arbres soit à dessein, soit accidentellement, trouvera la même route de la Nature tracée dans les végétaux. Examinez un arbre qui a reçu des incisions considérables, vous verrez que les couches ligneuses nées sous la nouvelle écorce & formant un bourrelet cicatrisant ne s'unissent point au bois qui a été découvert de son écorce, quoiqu'elles s'y joignent fortement. Ces bourrelets ainsi formés restent à l'arbre, & la plaie, après une parfaite guérison, offre toujours la cicatrice d'une forte plaie. Au reste ce sont moins les productions qui sortent de sa partie inférieure qui coopèrent à sa cicatrisation, que celles qui émanent du haut & des côtés. On voit à la lettre *d* (*Pl. IV. fig.* 1.) la cicatrice parfaite du bourrelet, où sont exprimés les contours formés par les couches ligneuses.

En comptant depuis le bas jusqu'au haut les différens étages de ces bour-

relets cicatrisans placés à la coupe de chaque année, on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés, à moins qu'ils n'ayent été récépés ou étronçonnés. Celui qui est représenté (*Pl. IV. fig.* 2.) a sept années marquées par les premières lettres de l'alphabet.

Dans le cas qui n'est que trop ordinaire, où le Jardinier au-lieu de faire une coupe régulière, a laissé des chicots, des onglets, des ergots, jamais ce bourrelet ne peut se former, la raison en est bien simple. Le suc nourricier qui y est porté par les fibres alongées, & qui en se figeant le long de la partie ligneuse, s'est avancé jusqu'à ces parties mortes & saillantes, ne peut passer outre, il s'y amasse donc, & la sève n'y arrive que par voie oblique. Qu'un Chirurgien laisse à une plaie des chairs mortes & baveuses, le recouvrement se fera-t-il de même que si l'incision eût été nette & régulière? La plaie se recouvrira, il est vrai, mais longuement & difficilement, d'une façon difforme & incommode, toujours avec un gonflement & une saillie qui sont contre nature. De même ces bourrelets cica-

trisans se recouvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts, mais il faut auparavant que la partie morte du bois laissée par le Jardinier, ait le temps de se pourrir, & que pressée fortement par l'accroissement de ce bourrelet, elle soit tombée par parcelles. Souvent la branche est minée intérieurement, & quoique le bourrelet se soit formé, le dedans qui s'est pourri continue à se carier.

J'ai dit que la guérison des plaies humaines commençoit par le fond ou du bas en haut; il en est de même par rapport à celles des végétaux : il n'y a, pour ainsi-dire, que les noms à changer. Les bourgeons charnus, indices de la guérison prochaine, sont formés par le suc nourricier qui s'épanche dans la cavité de la plaie, & qui par conséquent ne peut partir que du fond de cette plaie. Son accroissement successif provient des vaisseaux dispersés dans les chairs qui le charient continuellement, & le reçoivent du sang qui le tient des veines laiteuses. Voici comme je conçois l'opération de la Nature. Une portion du suc nourricier amenée avec le sang arrive au

fond de la plaie, là elle se fige & se cuit par la vertu interne qui lui est propre. Ce ne sont encore que des chairs commencées & fort imparfaites. A cette première couche de ce suc, il se fait également par voie d'impulsion de la part du sang, un second envoi de parties semblables qui poussent les précédentes, & les forcent de se porter en avant & de s'épancher. Ainsi dans les enfans comme dans les adultes, le suc destiné par la Nature à former les dents, perce du fond de la gencive, puis va toujours en montant. Ce suc dans son principe n'est qu'une matière tendre & pâteuse; mais ensuite durcissant peu-à-peu, il devient calleux, & enfin osseux.

Aux plaies humaines, dira-t-on, il se fait toujours une nouvelle peau; on ne voit pas trop qu'il en soit de même dans les végétaux. J'ai déjà prévenu cette objection, à quoi j'ajoute que la peau dans les animaux vivans se soude plus difficilement que dans les végétaux. Celle-là étant plus mince, plus sèche & plus membraneuse, reprend moins aisément que celle des végétaux plus remplie de sucs, plus épaisse, & douée de fibres plus dila-

trées & de pores plus ouverts. Dans les arbres vieux néanmoins, ou dans les branches dont la peau eſt écailleuſe, cette peau nouvelle ne ſe ſoude que difficilement avec l'ancienne ; au-lieu qu'à raiſon du contraire elle reprend plus aiſément dans les jeunes arbres & dans les branches de pouſſe récente.

L'analogie que nous avons établie entre les plaies des animaux & celles des végétaux, nous porte à croire que la durée des unes & des autres dépend des mêmes principes & des mêmes cauſes. L'âge, la vigueur, la bonne conſtitution & le régime bien entendu ne contribuent pas moins à leur guériſon, que la nature de la plaie la circonſtance des temps, des lieux, des climats, & nombre de cauſes tant internes qu'externes. A certaines perſonnes une piqûre légère devient ulcère ou panaris, à cauſe du vice du ſang & des humeurs; il en eſt de même des arbres épuiſés, auxquels les moindres bleſſures, les coupes même légères de la taille précédente ne ſe ferment jamais.

Quand les Médecins & les Chirurgiens voyent un vieillard qui peut pouſſer loin ſa carrière, ſans lui faire d'opérations

d'opérations dont les suites sont fort à craindre, ils préfèrent les remèdes palliatifs. Nos Jardiniers font le contraire. Un arbre vieux est en état de produire encore quelques fruits assez beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de menues branches, en lui donnant des engrais convenables; ils commencent par l'ébotter, pour lui faire, disent-ils, pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui, par un effort subit de la Nature, a commencé à se former, n'a pu arriver à un recouvrement parfait: la partie ligneuse de la branche incisée s'est fendue, desséchée & pourrie. La plupart de ces arbres se creusant en dedans, ne peuvent durer, & sont abattus au bout de quelques années.

Quoique la Nature n'ait point de règle fixe pour la guérison des plaies, il est cependant des époques sur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours. La guérison de celles qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précé-

dente, s'opère durant le cours de la pouſſe juſqu'à la chûte des feuilles. Je les ſuppoſe régulières, & non tirées en bec de flûte extrêmement alongé, autrement elles ne ſe recouvriroient qu'au bout de trois & quatre ans; il n'eſt point queſtion non plus des coupes à chicots, ergots, onglets qui ne ſe recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long eſpace de temps. Les plaies d'un pouce de diamètre, faites ſuivant les règles, ſont deux ans à ſe fermer, il en faut cinq ou ſix à celles de trois & quatre pouces, relativement à la force des arbres.

On demande ſi pendant la durée des plaies graves & ſérieuſes, les animaux & les végétaux profitent, ou s'ils dépériſſent. C'eſt une obſervation conſtante, que tout individu ceſſe alors d'engraiſſer & dépérit au contraire, moins par l'abſtinence, par le régime particulier, par les remèdes qu'il eſt obligé de prendre, que par la plaie même, comme cauſe directe & efficiente.

Il faut ſuppoſer comme un point inconteſtable, que le ſuc nourricier qui forme ce que nous appelons embonpoint, étant détourné, pour être

porté vers la partie malade, ne peut plus arriver en même quantité qu'auparavant par les canaux destinés à le distribuer proportionnément dans toute la capacité du corps. Cette substance & le plus pur du sang, sont toujours dirigés vers la plaie pour former la régénération des chairs, & c'est autant de moins pour les autres parties où ils avoient coutume de se porter. D'ailleurs quelle déperdition de ce suc par la suppuration!

Cette cause de dépérissement est la même pour les plaies graves faites aux arbres. Comme le plus pur de la sève est envoyé vers la partie incisée, afin d'y former le recouvrement, il n'est pas possible qu'il soit réparti dans toute la capacité de l'arbre. Celui-ci cesse de profiter de la tige, quand il a essuyé de fortes amputations, il donne moins de fruit, & ses fleurs tombent aussi à proportion qu'il a été mutilé & tourmenté. Qu'on ne dise point que cette proposition est contredite par l'expérience, en ce que tous les arbres qu'on décharge considérablement, font des jets vigoureux, qui le font bien d'avantage quand on les ébotte.

Il y a deux remarques à faire à ce

ſujet ; l'une, que les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres ; néanmoins cette réparation n'en eſt ni moins pénible à la Nature, ni moins nuiſible aux végétaux. L'autre, que quelques amputations qu'on puiſſe faire de leurs branches, les racines pompent également les ſucs de la terre, & en font le même envoi dans la tige. Mais qu'arrive-t-il alors ? Les entrepôts de la sève qui ſont les branches de l'arbre, n'exiſtant plus, elle ne trouve plus de canaux pour ſe diſtribuer & ſe répandre comme auparavant. Elle ſe forme alors des paſſages nouveaux afin de ſe porter au-dehors, & ce qui auroit été réparti dans une douzaine de branches, ſe réunit dans un ſeul rameau que la Nature a produit. Voilà ce qui fait aiſément prendre le change à ceux qui, ſans approfondir, ne jugent que ſur des apparences trompeuſes.

On voit de beaux jets ſur un arbre étronçonné, d'où l'on conclud qu'il ne pâtit point, mais faites la ſuppuration de la quantité de seve contenue dans cinq ou ſix gros rameaux, qui pouſſent avec impétuoſité, avec la même seve qui eût été diſtribuée pro-

portionnément dans chaque branche supprimée, & vous verrez qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement soit le même dans cet arbre, que si on lui eût laissé toutes ses branches. Il faut que la sève devienne ou bois, ou fruit, ou graine, ou le tout ensemble. Si l'arbre ne produit point de fruit, il donne du bois en quantité; si au contraire il se met à fruit, il pousse bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois, ou dans les arbres stériles qui font des jets si surprenans, quand on leur ôte leurs rameaux, la sève est employée & déterminée par des organes nouveaux, plus larges & plus spacieux à couler tout différemment que dans les précédens, plus serrés & plus complets. C'est dans un sens la difference d'un estomac qui ne digère point, ou qui digere mal, avec un autre où la coction des alimens se fait suivant les règles. Dans l'un ils passent d'abord, & la sécrétion s'en fait trop précipitamment; dans l'autre au contraire, ces mêmes alimens, par leur séjour dans les vaisseaux propres à les travailler, sont cuits & digérés.

On coupe à un homme un bras ou

une jambe, l'eſtomac n'en fait pas moins ſes fonctions ordinaires, & la même quantité de chyle; mais ces membres dans leſquels une partie proportionnelle de chyle devoit être reçue, ne ſont plus; alors privé des canaux & des réſervoirs, où il avoit coutume de ſe dépoſer, il pouſſe, preſſe & ſuffoque le malade. Quiconque a un membre auſſi conſidérable de moins, ne doit prendre des alimens qu'avec beaucoup de réſerve, & dans le cas où il en uſeroit comme auparavant, il mourroit infailliblement d'apoplexie, à moins que la Nature, par une tranſpiration ſurabondante, ne vînt à ſon ſecours.

Ainſi les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils pouſſent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres ſont également des jets nouveaux; mais la tige profite d'autant moins qu'il ſe fait une plus grande diſſipation du ſuc nourricier pour la formation du bourrelet cicatriſant. Enfin quand on ſupprime les branches des arbres pour qu'ils en produiſent de nouvelles, l'air pompe & attire ſenſiblement une partie abondante du ſuc: en frappant ſur toutes

ces plaies, il desséche la peau à l'endroit incisé ; & la partie ligneuse imbibée auparavant par la sève, se gerce, s'ouvre & se fend.

Ces raisons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y soit contraint par nécessité ou par utilité. Par nécessité, lorsque sa tête meurt, & que d'ailleurs, la tige est saine, ainsi que les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buisson, en espalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête &, de leur faire pousser des bourgeons propres à les dresser dans la suite. Lorsque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écusson, il sont bien repris, il est utile de les étronçonner, pour que la sève se porte toute entiere dans la greffe, & ne soit point partagée.

Toutes les fois que les Jardiniers font usage de cette pratique, excepté dans ces deux cas, ils imitent les Chirurgiens ignorans, qui pouvant conserver des membres, les coupent sans prévoir les conséquences de leurs opérations meurtrières. Cette pratique est très-dangereuse pour les vieux ar-

bres ; ce ſont ces vieillards dont j'ai parlé, ſur leſquels on ne doit point riſquer aucune plaie grave.

Il eſt des circonſtances particulières où l'on eſt forcé de les récéper tout-à-fait. Les vieux pêchers, par exemple, meurent ſouvent, quand leurs conduits ſont épuiſés, bouchés & totalement obſtrués ; mais de leur tronc, de la greffe même, on voit éclorre des rejetons vifs, qui pouſſent avec une eſpèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle ſur ces rejetons, ſoit qu'ils ayent beſoin d'être greffés, ſoit qu'ils naiſſent au-deſſus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers uſés par la tige, & qui ne font des pouſſes ſemblables que par épuiſement. Lors donc que par haſard il en éclot de leur ſouche, on les ravale ſur ces pouſſes heureuſes, en ſupprimant le vieux bois maigre & étique qui eſt au-deſſus. *La fig.* 3. de la *Pl. IV.* repréſente un vieux pêcher ſur amandier, totalement pourri & gangrené. *a* eſt cette partie deſſéchée depuis *b* juſqu'à *c* & deſtinée à être ſciée. *d* eſt un jet qui a pouſſé du tronc, & qui par la ſuite forme un nouvel arbre, au moyen du topique

appliqué sur la plaie & qu'on renouvelle au besoin jusqu'à parfaite cicatrisation. Privé de ce secours il dure peu ordinairement.

Il n'arrive que trop souvent aux arbres fruitiers, ainsi qu'à ceux de simple ornement, d'être éclatés par des vents furieux; leurs branches trop chargées de fruits, & auxquelles on n'a point mis de support, sont jetées par terre. Le Jardinier achève de les détacher & les coupe. L'homme intelligent & qui aime ses arbres, met tout en œuvre pour les sauver. Tel un habile chirurgien conserve un membre, pour lequel l'ignorant ne voit point de ressource.

Dans de pareilles circonstances, j'ai rapproché les parties disjointes, & après les avoir garnies avec des éclisses, je les ai entretenues avec du fil de fer, adaptant aux arbres ce que la Chirurgie pratique à l'égard des fractures des os humains. J'ai eu la satisfaction de voir ces parties se souder. Si l'arbre dont les branches sont éclatées étoit vieux & décrépit, & que son bois fût noir en-dedans & chancreux, ce rapprochement seroit inutile. Il faut relever & remettre dans leur sens naturel les branches qui ne sont que pliées &

que forcées, & y ajouter des supports, pour que les fibres puissent se reprendre. Ainsi faisons-nous des fomentations, lorsqu'il nous arrive des entorses, des foulures & autres contractions de nerfs, nous laissons reposer les parties de nous-mêmes qui ont éprouvé un tel dérangement, & nous leur donnons le temps suffisant pour se remettre dans leur état naturel.

On voit à la *fig.* 1. de la *Pl. V.* une branche vive *a*, qui a été éclatée, & qui ne tient plus que par le bas à l'arbre. Cette même branche est représentée redressée *fig.* 2; *a* est le rapprochement des parties séparées, fait avec autant d'attention que lorsqu'un Chirurgien remet une jambe cassée; *b* éclisses tout autour de la plaie sur laquelle a été appliqué l'onguent de Saint-Fiacre; *c* mousse tant pour tenir cet onguent que pour garantir l'écorce de tout froissement de la part des éclisses. Sous la branche *d* a été mis un support en forme d'étai pour contrebander en haut, & qu'on a ôté ensuite; *e* fil de fer tenant les éclisses haut & bas & dans le milieu; *f* autres éclisses garnies également de mousse, & entourées de trois fils de fer.

On me demandera sans doute si mes remèdes réussiroient à l'égard de la tête d'un arbre emportée par le vent, & d'une branche cassée tout-à-fait & séparée du tronc.

C'est un principe de Chirurgie, que lorsqu'il y a amputation totale de quelque partie d'un corps vivant, il ne peut se faire de réunion. Si les greffes en fente, en écusson, en flûte, en couronne réussissent, la raison qu'on peut en donner, est que leurs esprits vitaux consistant dans l'humide de la sève, se conservent tant qu'elles ne sont point exposées à l'air, au-lieu que dans les autres corps vivans le sang se fige & se congèle par le défaut de chaleur, & toutes les parties se retirent.

Quoi qu'il en soit, voici deux événemens également curieux : le premier nous a été communiqué par un particulier qui ne veut point être nommé ; l'autre est un fait public, dont il est aisé d'avoir la preuve.

Ce particulier avoit dans son jardin un abricotier & un poirier en plein vent qui furent décolés en été par un coup de vent, l'un fut cassé par la tête & l'autre le fut dans le tronc ;

tous deux à l'endroit de la greffe. Il s'avisa de scier chacune des parties séparées, & de les unir parfaitement. Il déchargea beaucoup la tête de ces arbres, gros de trois ou quatre pouces, qui pouvoient avoir sept à huit ans, & dont l'écorce étoit encore lisse. Les parties appliquées l'une sur l'autre furent comme collées, telles que deux marbres bien polis qui ne font plus qu'un, & furent placées du même sens qu'avant la fracture.

Pour souder les deux écorces, ce particulier fit une sorte de bouillie composée de terreau gras de vache & de terre glaise dont il enduisit la jonction, avec de la tannée par-dessus, le tout formant un bourrelet de trois à quatre pouces. Ce bourrelet fut recouvert de poix grasse, fondue avec du vieux-oing & de la cire jaune, & enveloppé de gros chanvre trempé dans cette composition. De forts pieux enfoncés en terre, servirent ensuite à garantir de la secousse des vents ces arbres ainsi rejoints, qui reprirent, dit on, si bien que l'année même ils conservèrent leur feuillage, que la suivante leurs pousses furent considérables, & qu'au bout de

trois ans ils donnèrent des fruits abondans.

Nous ne regardons point ce fait comme impoſſible, mais il ſeroit plus vraiſemblable s'il fût arrivé en automne après la chûte des feuilles, ou vers le printemps. Il pourroit conduire à une façon plus abregée de greffer les arbres & de multiplier les fruits, en prenant des branches entières de même calibre que des ſauvageons, avec leſquels on les adapteroit. Cette eſpèce de greffe ſeroit fort ſupérieure à toutes celles qu'on a pratiquées juſqu'à préſent.

Nous tenons l'anecdote ſuivante de M. le Chevalier Stuard, plein d'eſprit, de génie & de goût (*a*). De gros arbres qui faiſoient partie de la promenade publique de Leide, rompoient le vent & l'empêchoient de ſouffler dans toute

(*a*) *Lettre à l'Auteur, en date du 21 Mars 1759.*

» J'ai vu, dit M. le Chevalier Stuard, leſ-
» dits arbres à Leide en 1727, où étoit à
» chaque tige un bourrelet en forme d'une
» eſpèce de ſaucifſe tout autour à la partie
» ſciée, lequel la ſève avoit formé par ſa réu-
» nion ſur ladite inciſion; le guide, ajoute-t-il,
» qui me conduiſoit, me conta l'aventure.

sa force sur les aîles d'un moulin. Le meûnier s'avisa de scier pendant la nuit à quatre pieds de haut, & à moitié de leur diamètre, plusieurs de ces arbres qui lui nuisoient, espérant que le vent les renverseroit, ou qu'ils périroient sur pied. Le lendemain la supercherie fut découverte. Les Magistrats qui en furent avertis consultèrent les Savans sur les moyens de conserver ces arbres, l'ornement de leur ville. Le célèbre Boerrhave entreprit leur guérison, & employa divers ingrédiens qui réussirent à faire reprendre leurs parties divisées. Cette cure fut aussi admirée qu'applaudie de tous les habitans de Leide.

Voilà l'effet du génie. Quel Jardinier se fût avisé de tenter cette entreprise, & d'employer ces moyens ? Nous aurions desiré de connoître la composition dont Boerrhave se servit, mais les ouvrages des Jardiniers Hollandois que nous avons lus, ne font nulle mention de cette anecdote, autant importante pour le Jardinage, que glorieuse pour la mémoire de son Auteur.

Ce que j'ai dit des plaies des arbres est également applicable à ceux des

forêts, des tailliis & de nos jardins ; mais il faut mettre une grande différence entre les arbres abandonnés aux soins de la Nature, & ceux qui sont l'objet de notre travail, pour en tirer du profit ou de l'agrément. S'il étoit possible d'user envers les premiers des préservatifs dont j'ai parlé ci-dessus, ils pousseroient bien autrement qu'ils ne font. A l'égard des bois taillis, je remarquerai que les ouvriers intelligens les coupent dans la souche même. Outre qu'ils y trouvent leur avantage, plus les plaies sont rapprochées du centre de la sève, plus l'éruption des pousses nouvelles est facile. Les parties du tronc étant plus remplies d'humide & de suc, sont plus aisément percées que l'écorce séchée en-dessus & durcie par l'air, & par conséquent plus difficile à se briser & à se déchirer pour ouvrir un passage à la sève. Si à mesure qu'on abat les taillis, on avoit soin de recouvrir les plaies avec de la terre voisine, on les mettroit à couvert de l'impression de l'air qui les dessèche & en pompe les sucs. La Nature nous indique ici la route que nous devons tenir : elle fait croître ordinairement sur ces plaies des mousses ou

des herbages qui les garantiſſent de l'action de l'air. D'ailleurs les pluies abondantes y envoient toujours des parcelles de terre ſur leſquelles croiſſent ces mouſſes & ces herbages. On éviteroit cet inconvénient en couvrant la ſouche de l'arbre de trois ou quatre pouces de terre qui ſerviroit en même temps de nourriture aux plantes adventices qui y naiſſent, on ſauveroit même un grand nombre de ſouches, qui ne pouſſent plus pour avoir été laiſſées à l'air.

On élague tous les trois ans les arbres des avenues & des grands chemins, & l'amour du gain fait qu'on tire tant qu'on peut ſur le gros bois. De cette pratique il réſulte deux effets funeſtes : l'un eſt de n'avoir que de vilains arbres dégarnis du bas, dreſſés en forme de houſſoirs à long manche, & que les moindres ſecouſſes des vents ébêtent facilement. Le mal eſt bien plus grand par rapport aux plaies fortes qu'on leur fait ; les dernières commencent à peine à ſe guérir qu'ils en éprouvent de nouvelles. Les ſuites de ces mutilations fréquentes ſont le dépériſſement, la langueur & la mortalité. Elles empêchent auſſi les arbres

de pouſſer & de groſſir : leur bois ne peut avoir de qualité ; couvert extérieurement de calus & de nodus, il n'eſt en dedans que nœuds, pourriture & gangrène. Quelle perte que celle de tant d'arbres qui meurent chaque année, & dont l'étendue & la groſſeur devroient être immenſes, tandis qu'ils ſont exactement remplacés par des avortons qui le feront bientôt à leur tour !

On n'a pas à craindre, en n'élaguant point les arbres, qu'ils ſoient extrêmement touffus du bas, & qu'ils ne profitent point du haut. Il eſt fort aiſé de les bien dreſſer dans leur jeuneſſe. C'eſt de les ébourgeonner d'abord, quand ils pouſſent de travers durant les premières années, puis lorſqu'ils ſont formés & parvenus à la hauteur requiſe de couper avec la ſerpette toutes les fauſſes pouſſes. Un ſeul ouvrier peut ſoigner au moins dix mille arbres par an. Il eſt d'uſage en Provence & dans pluſieurs pays de bois, de frotter avec un bouchon de paille bien tortillée, les tiges ſur leſquelles paroiſſent de fauſſes pouſſes naiſſantes : on recommence à meſure qu'il s'en forme de nouvelles, la mutilation

eſt évitée, & la nourriture qui paſſeroit en elles, ſi on les laiſſoit croître, tourne au profit de la totalité de l'arbre qui croît en tout ſens, & qui fait une tête ſuperbe.

Tout ce qui ſe paſſe dans les plaies humaines, & dont nous avons fait l'application aux végétaux, n'a pas moins lieu pour leurs racines que pour leurs branches. Nous avons ſuivi en terre les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, & aux pivots ſupprimés. Voici ce que nous avons découvert à ce ſujet. Diſtinguons d'abord quatre ſortes de racines, des oſſeuſes ou ligneuſes, des moyennes qui ſont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même groſſeur, des fibreuſes, & celles qu'on nomme chevelu.

Quant aux racines oſſeuſes ou ligneuſes, ainſi appelées, parce qu'elles participent à la dureté des oſſemens & du bois; elles ne s'alongent jamais, ni ne redeviennent oſſeuſes, lorſqu'elles ont été coupées fort près de la ſouche; mais il ſe forme à leur extrémité quantité de filets ou de racines moyennes, qui le plus ſouvent reſtent fibreuſes.

Deux choſes ſe paſſent alors. D'abord le ſuc nourricier flue de ces extrémités coupées, il forme enſuite un petit bourrelet, qui à la longue opère un recouvrement. On en voit éclorre quantité de menus filets qui s'alongent & ſe partagent en différens rameaux. Il eſt donc d'une grande conſéquence de ne point taillader, comme on fait, les groſſes racines.

La même choſe arrive dans un ſens lors de l'amputation de quelque partie oſſeuſe du corps humain. Un os eſt carié ou gangrené, on eſt obligé de couper cette partie qui ſe remplit par la ſuite, mais en ceſſant d'être la même. La Nature y forme un calus qui joint les deux parties ſéparées, ſans acquérir la conſiſtance, ni la ſolidité de la partie oſſeuſe qui a été enlevée.

Comment la Nature agit-elle à l'égard de ces racines oſſeuſes ſupprimées ou écourtées? Elle en procrée de nouvelles ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui ſont eſſentielles, elle les fait éclorre du tronc, ſoit dans l'intérieur de la terre, ſoit à ſa ſuperficie. Pour s'en convaincre, il

suffit de jeter les yeux sur la plupart des ormes plantés à racines écourtées, & l'on verra à la superficie de la terre quantité de ces racines placées horizontalement, & qui ont dardé en terre: & si elles ne sont pas apparentes, c'est parce que les arbres ont été plantés trop avant, ou parce que la peau extérieure du tronc s'est trouvée trop dure pour être percée à la superficie de la terre. Pourquoi ôter aux arbres ce que la Nature est obligée de procréer de nouveau, & ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail, puisqu'il faut que la sève fasse un violent effort afin de percer la peau épaisse du tronc?

Si on m'objecte que des arbres venus de semence font voir de ces sortes de racines surajoutées au tronc, je répondrai que leur production postérieure n'a lieu que parce que celles qui sont produites en premier lieu lors de la formation de ces arbres, n'étant point suffisantes pour pomper & contenir en assez grande quantité la sève qui leur est nécessaire, la Nature se procure alors un plus grand nombre de suçoirs afin d'attirer cette sève en produisant au tronc de nouvelles racines. Son pro-

cédé, au-lieu d'infirmer ma proposition, ne fait que l'appuyer.

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux, qui renferme un suc visqueux & mucilagineux. La Nature les forme de la grosseur d'une plume. Quand elles sont coupées, elles s'alongent plus aisément que les précédentes, à cause du gluant dont elles sont empreintes. Il n'en est pas moins constant qu'il en coûte à la Nature pour les refaire, & que leurs plaies, quoique moins considérables que les précédentes, passent également par les cinq degrés de guérison énoncés ci-dessus.

Le chevelu se reproduit facilement. Il est nécessaire dans l'ordre de la végétation pour pomper les sucs de la terre, & les transmettre aux autres racines.

A l'égard des pivots si injustement proscrits, je remarque premièrement que la plaie énorme qu'éprouve le tronc, a beaucoup de peine à se guérir; le suc pompé par les racines ne peut plus alors être envoyé dans les branches. Dénué d'enveloppe & de peau qui le retiennent, il faut qu'il se répande par cette ouverture perpendiculaire. Il flue pendant deux, trois &

quatre mois, & imbibe la terre. Cette sève extravasée se chancit, se moisit & se putréfie ; le recouvrement de la plaie est d'ailleurs d'autant plus difficile à se faire, que quantité d'animaux, habitans internes de la terre, s'attachent à cette plaie, qu'ils vont picoter & sucer. Cette seule cause a fait périr un nombre infini d'arbres.

La seconde observation n'est pas moins importante. Toute plante pivotante à qui on supprime son pivot, ou le reproduit, ou ne réussit jamais quand elle ne peut en réparer la perte. C'est un fait incontestable que j'ai vérifié sur des milliers d'arbres. Tant que la plaie qu'occasionne la soustraction du pivot n'est point guérie, ils rechignent & languissent ; ils ne commencent à pousser qu'après la formation du nouveau pivot. Enfin les arbres de haute tige, armés de leur pivot, se soutiennent contre les secousses des vents & l'impétuosité des ouragans furieux qui en déracinent quantité.

On voit (*Pl. VI. fig.* 1) un arbre *a* levé avec toutes ses racines, dont les divers grouppes sont cotés *b* ; c'est le pivot ou racine principale & essentielle à toute plante, elle plonge per-

pendiculairement dans le fond de la terre. La *fig.* 2 représente le même arbre, tel que l'habillent les Jardiniers ; *a* est le pivot retranché ; *b* sont les racines osseuses ou ligneuses, coupées très-court, qui ne s'alongent plus & souvent même périssent ; *c* indique deux racines pivotantes que la Nature a reproduites pour remplacer le pivot coupé ; *d* racines adventices, venues près du tronc à la place de ces racines osseuses, soustraites, & dont la Nature ne peut se passer. Ces racines latérales sont d'autant plus fortes, qu'elles sont plus près de la superficie de la terre.

C'est une pratique reçue dans le Jardinage, de couper aux arbres une racine forte pour les mettre à fruit, ou pour les empêcher de s'emporter sur une branche. Il arrive ordinairement que la partie à laquelle cette branche répondoit, languit, quoique ce ne fût pas elle qu'on avoit dessein d'affoiblir. On fait aussi des trous dans le tronc des arbres avec des vilebrequins, & on y enfonce des chevilles de bois. Nous dirons au sujet de ces pratiques meurtrières, que ces arbres ainsi mutilés n'en rapportent pas davantage, dépérissent & meurent au

bout de quelques années Nous avons donné pour les rendre fructueux, des moyens qui ne violentent point la Nature. Il eſt quelquefois néceſſaire de faire des plaies aux racines des arbres, dans le cas de la jauniſſe & de la brûlure du bout des branches, comme je l'ai dit en parlant de la cure de ces maladies.

Les autres végétaux, de quelque nature qu'ils ſoient, ſont compris dans les arbres, comme les eſpèces particulières dans leur genre. Ils éprouvent par proportion à leur capacité & à leur texture, ce qu'éprouvent les arbres pour la guériſon de leurs plaies. On effeuille les uns pour les faire, dit on, groſſir & fortifier; on étête les autres, afin d'obliger la sève à ſe porter aux rameaux qu'on leur laiſſe. Pluſieurs ſont arrêtés par les bouts & pincés ſans néceſſité. Tous les Jardiniers, en les plantant, les arrachent; la moitié de leurs racines reſte en terre, & celles qui ont été épargnées ſont encore coupées. Indépendamment de ce qu'il faut que ces plaies multipliées ſe guériſſent, la Nature eſt obligée de procréer de nouveau ces mêmes racines. Quelle dépenſe inutile de sève, & quel retardement

dement pour la végétation ! Qu'au-lieu d'arracher du plant de laitue par exemple, on le lève avec soin, afin d'en avoir toutes les racines ; & qu'ensuite, au-lieu de les écourter & de pincer le pivot, on le place dans un trou suffisant, & qu'on en remplisse une planche de grandeur ordinaire : que dans une autre à côté on mette le même plant mutilé, suivant l'usage, & on pourra décider lequel aura fait plus de progrès. Je demande, à cette occasion, aux Jardiniers de comparer leurs laitues & leurs chicons semés dans les planches d'oignons, avec ce même plant écourté par les racines, qu'ils placent dans les potagers. Pourroient-ils me dire la raison pour laquelle les premiers sont si forts, si nourris & prennent si vite, tandis que les autres sont long-temps à prendre & à se former, sans parvenir à la même grosseur ? C'est un fait certain que les uns dardant profondément en terre leurs racines, pompent plus de sucs que les autres qu'on a si soigneusement écourtés.

Au reste, tout ce que je preserís à l'égard des plaies des végétaux, ne rend le Jardinage ni plus long, ni plus

difficile à pratiquer. L'Art & l'Ouvrier n'ont été avilis jusqu'à présent, que parce qu'on a travaillé sans règles & sans principes. Que désormais l'intelligence & une bonne judiciaire dirigent les opérations des Jardiniers, leur profession sera honorable, & ils jouiront d'une considération bien méritée.

TRAITÉ
DE
LA CULTURE
DES ORANGERS.

On prétend que les premières greffes d'orangers ont été apportées par les Portugais de la Chine, d'où ces arbres tirent leur origine. Dans les climats les plus chauds de l'Asie & de l'Europe, ils s'élèvent naturellement à soixante pieds de haut : ils procurent même des forêts agréables à nos provinces méridionales, où ils se sont comme naturalisés. Leur beauté engage à les cultiver dans les pays septentrionaux ; on y a trouvé l'art de les faire jouir en hiver d'une chaleur convenable. Telle est l'origine de la construction de leurs serres.

La culture des orangers, ſi l'on en croit quelques Jardiniers, eſt le chef-d'œuvre du Jardinage. Ces arbres, il eſt vrai, ſont pour nous des plantes étrangères envers leſquelles l'Art eſt obligé de ſuppléer à la nature de nos climats; il n'en eſt pas néanmoins qui requièrent moins de ſavoir & d'induſtrie. Des ſoins particuliers, ſelon leur tempérament plus ou moins délicat, ſont tout ce qu'ils exigent. Ces ſoins, à quelques légères différences près, ſont les mêmes pour leurs divers genres. Le citronnier, par exemple, demande une terre plus légère que celle de l'oranger, de fréquens arroſemens en hiver, plus abondans en été: il craint le voiſinage des fenêtres dans la ſerre, ainſi que les rayons trop vifs du ſoleil, & comme il eſt plus ſenſible au froid, il veut être ſerré plutôt & ſorti plus tard.

Peu d'arbres viennent auſſi aiſément que les orangers. Il n'en eſt pas qui reprennent avec autant de facilité, quand ils ſont bien plantés, & que leurs racines n'ont été ni déchiquetées, ni écourtées. Enfin il n'en eſt point qui ayent en eux le principe d'une plus longue vie, ſans en excepter le chêne:

ils supportent également la fatigue & les maladies, dont ils se remettent promptement. Entre les mains des mauvais Jardiniers & de ceux qui se piquent d'être consommés dans leur culture, leur durée est la même; le seul défaut de soin cause leur perte.

On compte cent vingt-huit espèces d'orangers, dont les Botanistes font trois genres; les orangers, les citronniers & les limons. Dans la liste qui sera placée à la fin de ce Traité, on trouvera leurs noms, leurs qualités, la forme de leurs fruits & de leurs fleurs, d'où il ne résulte dans un très-grand nombre que des variétés plus délicates les unes que les autres.

CHAPITRE PREMIER.

De la Serre des Orangers.

SANS nous arrêter à faire la description d'une serre qui a exercé plus d'une plume, nous nous contenterons de dire qu'elle doit être bien bâtie,

de hauteur convenable & de grandeur proportionnée aux arbres, suffisamment percée & fermant exactement. L'exposition du midi est la seule qui lui soit propre. Au-lieu d'être enfoncée ou plus basse que le terrein voisin, il vaut mieux qu'on y monte par une pente insensible. Son aire ne doit être ni carrelée, ni pavée, ni plancheïée, mais bien battue & sablée. La forme carrée me paroît préférable à la longue; les arbres y sont plus à l'aise, l'air y circule davantage, & dans les grands froids la chaleur du feu qu'on y fait se communique à l'instant par-tout. Comme une serre carrée formeroit un corps de bâtiment trop saillant, on peut en avoir deux, ou partager la longue par une cloison de refend. Neuf ou dix pieds de hauteur suffisent pour placer les orangers moyens, il en faut au moins douze ou quinze pour les plus grands. Il seroit à propos que toutes les serres fussent voutées, & que les croisées, ainsi que les portes, fussent cintrées. Je ne dis point que pour empêcher le froid d'y pénétrer, il est essentiel de placer au-dessus des appartemens ou des greniers.

Nous élevons à grands frais des orangers qui nous rendent peu, & qui ſont des temps infinis à venir. Pourquoi ne pas les mettre en pleine terre dans des endroits bien expoſés ſous de grands chaſſis vitrés, avec des poêles d'une chaleur douce, placés de diſtance en diſtance, non pour les pouſſer, ainſi que cela ſe pratique à l'égard des productions prématurées, mais ſeulement pour les garantir des impreſſions du froid ? On les gouverneroit d'ailleurs comme les plantes exotiques qui ſont en pleine terre au Jardin du Roi ; & dans la belle ſaiſon les vitrages diſparoîtroient & laiſſeroient voir des allées délicieuſes.

On prépareroit un terrein particulier qui ſeroit défoncé de cinq à ſix pieds, & dont la terre ſeroit compoſée comme celle des orangers, avec cette différence que des engrais convenables ſuppléeroient au défaut des influences de l'air dans nos climats. Les arbres ſeroient labourés, taillés & dirigés ſuivant l'uſage ordinaire, ils pourroient nous donner d'auſſi excellentes oranges dans leur genre, que les figues, les melons & les raiſins

en Normandie, où ces fruits sont assez bons à certaines expositions. Qu'on suppute les frais annuels que ces arbres occasionnent, avec la dépense une fois faite des chassis & de leur entretien, & qu'on fasse une compensation de leur produit actuel & modique, avec celui qu'on en tireroit en pleine terre, on saura à quoi s'en tenir. Il suffiroit de faire construire une petite serre à chassis pour une demi-douzaine d'orangers seulement, on l'exécuteroit ensuite en grand si le succès étoit heureux. Un des avantages qui en résulteroient, seroit d'avoir quantité de fleurs & de plantes, qui tous les ans périssent ou souffrent beaucoup du froid, même dans les meilleures serres, telles que les giroflées doubles & les légumes.

On pourroit encore, sans grands frais, élever des orangers en pleine terre, mais en espalier. Dans des trous de cinq pieds de profondeur, sur six de large, dont le remplissage se feroit avec la terre employée pour les caisses, on planteroit ces arbres avec toutes leurs racines, le long d'un mur bien enduit. On supprimeroit le treillage, dont la saillie occasionne des

vents coulis même derrière les meilleurs paillassons, quand ils ne sont pas bien clos, & à sa place on feroit usage de lattes assemblées avec du fil de fer ou des clous d'épingle, & appliquées au mur, sur lesquelles on étendroit les branches des orangers qu'on tailleroit & ébourgeonneroit, comme les pêchers. Dans les campagnes où le plâtre est commun, on les palisseroit à la loque dont on a vu ci-devant les avantages pour les arbres.

Mais, comment, me dira-t-on, garantir les orangers du froid, tant interne du côté de la terre, pour l'empêcher de se prendre, qu'externe du côté du corps de l'arbre & des branches? Sur des crampons de fer d'un pied de long pour la saillie, faisant crochet au bout, & scellés au-dessous du larmier, on poseroit des planches peintes à l'huile, & un peu inclinées sur le devant, en forme d'auvent, qui rejeteroit les eaux. Au-dessous de ces planches on appliqueroit des paillassons extrêmement épais qui tomberoient jusqu'à terre. Tous les jours, sur les neuf heures du matin, tant qu'il ne gèleroit point,

on les leveroit pour les rebaiſſer ſur les trois ou quatre heures. Lors des brouillards, & dans les temps nébuleux, humides & venteux, on laiſſeroit les paillaſſons abaiſſés, & durant les fortes gelées on y ajouteroit une ample garniture de grande litière tenue du haut en bas avec des perches debout & en travers, comme on le fait pour les figuiers & les grenadiers. Dans les temps doux, on l'ôteroit, afin de donner de l'air aux arbres qu'on couvriroit ſeulement avec les paillaſſons.

Il s'agit à préſent de garantir de la gelée la terre du pied des orangers, tant en-deſſus qu'au pourtour des racines. Pour cet effet, il faudroit uſer d'un moyen univerſellement pratiqué dans le Jardinage à l'égard des ſemi-doubles miſes en pleine terre en Octobre & Novembre; il conſiſte à garnir la ſuperficie de la terre à cinq ou ſix pieds au pourtour de l'arbre, avec un pied d'épais de grande litière, qui y reſte tout l'hiver. C'eſt un fait certain qu'il ne gèle jamais au-deſſous, quelque forte que ſoit la gelée, quand cette litière eſt ſuffiſamment épaiſſe, bien battue & affaiſſée.

En 1740, M. Mouffle de la Tuillerie exécuta à Sceaux un projet presque semblable à celui que je viens de donner. Ses orangers furent enfermés dans un bâtiment de charpente couvert de chaume, où l'on avoit pratiqué des soupiraux vitrés de distance en distance. Plantés dans une terre factice, suivant l'usage, ils ne gelèrent pas; mais ils se dépouillèrent de leurs feuilles, faute de respiration, & l'humidité rendit leurs pousses jaunes & veules. L'été & l'hiver s'étant écoulés, on fut obligé d'abandonner cette nouvelle plantation mal dirigée, dont les arbres aussi recommandables par leur grosseur que par leur beauté, périrent entièrement.

CHAPITRE II.

De la Terre propre aux Orangers.

La terre propre aux Orangers est celle qui approche de la terre des climats dont ils sont originaires, avec

cette différence que les nôtres étant enfermés dans des caisses, ne peuvent tirer leur substance que d'une portion de terre fort limitée, qui doit être par conséquent meilleure que celle du pays où leurs racines pompent horizontalement les sucs à des distances éloignées. De plus, ces derniers ont l'avantage de jouir dans tous les temps des bienfaits de l'air, & des influences d'en haut. Il est donc question de composer une terre dont les ingrédiens soient aisés à trouver, & qui soit convenable aux orangers dans tout climat.

La meilleure des terres pour les orangers comme pour les couches, est celle des taupinières, je la crois même préférable au terreau qui est ordinairement trop délié. Cette terre que les taupes jettent dehors après l'avoir émiée avec leurs petites mains, est peut-être le plus excellent engrais qu'il y ait pour les plantes. Par ces terres de taupinières, on n'entend pas celles que ces animaux fouillent indistinctement dans toutes sortes d'endroits, mais celles des bons terreins & des bas-prés où ils élèvent de petits dômes d'une terre noire, douce, émiée

& pulvérisée. Les Jardiniers se servent communément d'une terre jaunâtre qu'ils appellent franche, laquelle est matte, froide, argilleuse, & n'est à proprement parler, que de la terre à four ; aussi sont-ils dans la nécessité d'employer en grande quantité d'autres ingrédiens. Je ne me sers donc point de celle-ci à qui le nom de franche convient si peu, & sans m'arrêter à la couleur, je dis avec la Quintinye, que la marque d'une terre bonne & naturelle est décidée par ses productions ; c'est celle où les arbres, les grains, les légumes, les fleurs & toutes les plantes font des progrès rapides, sans le secours abondant & réitéré du fumier. Si en la fouillant il paroît qu'elle soit la même en fond, comme en superficie, elle mérite le nom de franche.

Ce fameux Jardinier donne l'avis suivant pour juger de la bonté d'une terre. Prenez-en une poignée : flairez-la : si elle a une odeur forte, elle n'est pas franche : si elle n'en a aucune, elle l'est. Il propose encore de délayer dans de l'eau un peu de cette terre, puis après l'avoir bien battue, lorsque l'eau sera bien reposée, d'en mettre dans sa

bouche & de la goûter. Si on aperçoit qu'elle ait un goût âcre & piquant, elle n'eſt rien moins que franche ; ſi elle eſt douce & ne ſent preſque rien, ſa bonté eſt décidée.

La main & les yeux ſont encore juges en fait de bonnes & de mauvaiſes terres. Elles ont la première qualité, quand on peut en faire aiſément des pelotes, ſans les mouiller, de même que lorſque le grain en paroît un peu gros, abondant en parties liées & rapprochées, tel que celui des terres ſablonneuſes.

En ſuppoſant maintenant que celle qui doit être la baſe de la terre des orangers, ait les qualités requiſes, il faut qu'elle faſſe moitié de la compoſition qui leur eſt deſtinée. L'autre ſera formée d'un quart de crottin de mouton qui aura été dépoſé dans un trou deux ans auparavant. Couvert de quelques gazons un peu épais & renverſés, il s'y ſera cuit & digéré, & aura fermenté, ſans s'évaporer, au point d'être réduit en terreau.

Un quart de crottin de cheval ou de mulet conſervé avec les mêmes précautions. On peut, à ſon défaut, employer du terreau de couches nou-

vellement brisées & suffisamment consommé, en observant d'en charger davantage que de crottin de cheval ou de mulet, comme étant moins rempli de sucs.

Un quart de terreau de fumier de vache au moins d'un an ; il est gras & onctueux, & sert à faire la liaison de tous les ingrédiens dont il modère le feu & l'activité.

Le dernier quart sera de poudrette. Quelques Jardiniers, pour pousser à fleurs leurs orangers, emploient la matière fécale peu de temps après qu'elle a été tirée des lieux d'aisance. Elle est alors corrosive & brûlante, & fait jaunir les arbres. De plus, elle communique à la fleur son odeur qu'elle n'a point entièrement perdue.

On fait encore entrer dans la composition des terres d'orangers les boues des rues & des grands chemins, les terres d'égoût, de mares & de fossés. A Paris & dans les environs, nombre d'orangistes se servent d'une terre particulière, nommée *terre de gadoue*, différente de la poudrette ; elle provient des immondices des rues de Paris, qu'on enlève par tombereaux pour les porter hors de la ville dans les lieux de

leur deſtination. Ces immondices pourries forment par la ſuite un excellent terreau, mais brûlant & corroſif quand on ne le laiſſe pas eſſorer au moins pendant un an.

Avant que de mêler ces divers ingrédiens dont on aura fait autant de tas ſéparés, il faut 1°. les battre & les remuer pour briſer les mottes & les pulvériſer. 2°. Les paſſer, non à la claie, mais au crible d'oſier, tel que celui dont les maçons ſe ſervent. 3°. Jeter quatre pelletées de la terre naturelle, & une de chacun des autres ingrédiens, en les jonchant & les éparpillant, puis relever ces terres & les mettre en un ſeul tas. Cette opération faite une ſeconde & une troiſième fois, on peut être aſſuré de leur mélange & les employer, comme nous le dirons en parlant de l'encaiſſement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles deſſéchées, & du marc de raiſin que l'on n'emploie qu'à deſſein de pratiquer dans cette terre factice des ſoupiraux, pour que l'eau des pluies & des arroſemens pénètre plus facilement la motte des arbres, je les crois fort inutiles. Je ne dirai rien de différentes

mixtions de drogues dangereuſes, telles que la chaux, le ſoufre, le nître, le ſalpêtre, les cendres de toute nature & la ſuie de cheminée, dont quelques perſonnes garniſſent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui ſemblent n'opérer que pour détruire.

Tous les orangiſtes s'accordent à préparer leurs terres long-temps avant que de les employer. Trois ou quatre ans ſuffiſent pour que leur grand feu s'évapore, & ne ſont pas trop pour leur faire perdre leurs parties ſpiritueuſes, pourvu qu'on les dépoſe dans un trou au nord, qu'on les foule bien & qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions elles ſont préſervées du pompement de l'air & de ſon aſpiration, ainſi que des pluies, des neiges & des gelées qui entraînent les ſels de ces terres, & n'en font plus qu'un réſidu.

CHAPITRE III.

Des Orangers de pepin, & de leur Greffe.

DANS différens endroits des climats convenables aux orangers, on ne se donne point la peine de les semer, mais on les élève de bouture, comme nous le pratiquons à l'égard de la vigne, du coignassier & du groseillier : si on veut les changer d'espèce, on les greffe. Avant que de semer des pepins d'orange, il faut laisser pourrir la pulpe, la graine n'ayant son complément que lorsque celle-là lui a communiqué tous ses sucs par sa dissolution. Au mois de Mars on emplit de terre préparée des vases ou des caisses, & on y dépose des pepins d'orange, en y faisant un trou avec le doigt ; on les espace à trois ou quatre pouces en échiquier. Ils y restent deux ou trois ans, durant lesquels on les préserve également du froid & de la trop grande chaleur, & on les laisse pousser à leur gré.

Lorsque les plants commencent à se

fortifier, on les élague un peu du bas, & on forme leur tête d'année en année. A la troisième on les lève en motte, & on les place dans de petits pots séparés qu'on laboure avec les doigts pour ne point endommager les racines. Au bout de 4, 5, 6, 7 ou 8 ans, ils sont bons à être greffés, si leur grosseur est celle du petit doigt. Cette opération se fait en pied ou en tige de deux façons, savoir à œil dormant & en approche. Quand on les greffe en pied, de l'une ou de l'autre manière, il faut laisser croître & alonger la greffe pour former une tige à l'arbre. Tant que son écorce est tendre & se lève aisément, c'est-à-dire en Juillet, Août & Septembre, on peut le greffer à œil dormant, de la manière usitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne se fait qu'en Mai. On place deux arbres assez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puissent se toucher, & on les joint ensemble de deux façons qui réussissent également, en observant de greffer plutôt d'un sujet plus foible sur un sujet plus fort, que d'un plus fort sur un plus foible. La première façon est de lever à tous deux verticalement

un petit morceau d'écorce & de bois, d'appliquer enſuite les plaies l'une ſur l'autre, de lier les tiges avec de la laine ou du coton, & de leur donner un tuteur. La jonction doit être faite dans le courant du mois d'Août ; on coupe alors tout près de la ligature le rameau dont on a greffé, ainſi que la tête du ſauvageon, & on entoure ces plaies d'un emplâtre de bouſe de vache. Dans les greffes ordinaires c'eſt le ſujet greffé qui en adopte, pour ainſi dire, un étranger, au-lieu qu'ici c'eſt l'alliance, l'union intime de deux branches qui font réciproquement les avances pour ſe conjoindre.

La ſeconde façon de greffer en approche diffère peu de la première ; elle ſe fait auſſi dans le mois de Mai à deux ſujets voiſins l'un de l'autre, puis on coupe la tête du ſauvageon qui doit être gros comme le doigt. Il faut que le rameau de l'oranger greffé qu'on choiſit pour former la greffe du ſauvageon, ſoit plus menu que ce dernier, à qui l'on fait une entaille par l'endroit coupé où on lui a retranché la tête ; cette entaille ne doit point aller juſqu'à la moëlle. Enſuite on coupe au rameau dont on veut greffer le ſau-

vageon la peau des deux côtés, & on l'introduit dans l'entaille faite à ce dernier, en sorte que les deux *liber* se répondent exactement. Cette opération requiert célérité, de peur que les parties incisées ne se hâlent & ne se dessèchent; si l'humide & l'onctueux, causes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette manière de greffer, comme dans la précédente, la ligature, la bouse de vache, le tuteur & le sevrage ont également lieu. La réunion des parties est complette, lorsqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué sur le sauvageon est soudé avec lui.

CHAPITRE IV.

Des Orangers Provençaux ou Génois, & de leur Gouvernement.

Peu de gens élèvent des orangers de pepin, on préfère de les avoir tout greffés, & de les faire venir directe-

ment des lieux de leur naiſſance. Nous avons à Paris des Provençaux qui en font un grand commerce chaque année, ſoit en motte, ſoit à racines découvertes. On s'aperçoit bientôt ſi les premiers ont ſouffert en chemin, lorſque leurs feuilles ſont flaſques & plient ſans ſe caſſer. La peau d'un beau vert un peu jaunâtre, liſſe & unie, qui ſe lève aiſément avec la pointe d'un couteau, eſt un indice certain de la ſanté des ſeconds. On remet en Octobre aux Provençaux un état des groſſeurs, des eſpèces & des hauteurs des tiges qu'on veut avoir, & ils vous les font tenir dans le mois d'Avril. Ces arbres ſont préférables à ceux qu'ils vendent après les avoir long-temps gardés. L'eſſentiel eſt d'en avoir de levés & non d'arrachés. Je conviens que difficilement emballe-t on ſur les lieux des orangers avec de longues racines, mais il faut en faire la dépenſe, ſi l'on veut jouir ; elle n'eſt pas exorbitante.

Dès qu'ils ſont arrivés au lieu de leur deſtination, on doit les jeter dans de l'eau qui ne ſoit pas trop fraîche, & les y laiſſer cinq ou ſix heures. Après qu'ils en auront été tirés & qu'on les aura fait eſſorer durant une heure en-

viron, pour que la terre ne soit pas en bouillie autour des racines, on procédera à leur préparation, suivant les principes que j'ai établis par rapport à la plantation, & on les placera, soit dans des mannequins, soit dans des pots ou dans des caisses dont le fond garni de platras, facilitera l'écoulement de l'eau. Les premières racines au-dessous du tronc immédiatement, sont d'ordinaire hors de terre, & exposées à l'air : c'est une mauvaise pratique. Les habitans des régions où naissent ces arbres, m'ont dit qu'ils y étoient plantés, comme le sont ici nos arbres fruitiers, c'est-à-dire, les racines en terre ; la nature les a fabriquées pour être bénéficiées par son humidité.

Il est inutile d'avertir qu'il faut placer la tige de l'arbre d'à plomb & dans le milieu de sa caisse. Mais ce qui est bien essentiel pour les jeunes orangers, comme pour les autres, c'est la façon de couvrir leurs plaies. La cire jaune, vierge ou verte, la térébenthine, les topiques graisseux n'y doivent jamais être employés : la terre grasse, le terreau, la bouse de vache, sont les seuls émolliens onctueux qu'il faille mettre en usage pour la

cure des plaies, ainſi que je l'ai dit.

Il eſt maintenant queſtion du traitement de la tête du jeune oranger nouvellement arrivé de Provence. Doit-on lui en laiſſer une toute formée, ou ſupprimer ſes branches pour lui en faire pouſſer une nouvelle? La coutume eſt d'écourter les branches, & de les réduire à un petit nombre; elle eſt très-ſage dès qu'on mutile les racines: comme on ôte aux arbres par ce retranchement les moyens de travailler, il faut néceſſairement leur couper la tête. Pour nous qui les plantons avec toutes leurs racines, nous oſons ce que les Jardiniers n'entreprendroient qu'au détriment des arbres.

Je prétends qu'on doit préférer les orangers à racines nues & découvertes, à ceux qui ſont en motte. Ceux-ci ont ordinairement des racines plus écourtées, entaſſées & entourées de terre deſſéchée qui les comprime, ſouvent elles ſont chancies, forcées & caſſées. En plantant de tels arbres en motte, on ne voit aucun de ces défauts qui les empêchent dans la ſuite de profiter & de s'étendre.

L'uſage eſt de mettre dans des couches vieilles ces orangers empottés ou encaiſſés.

encaissés. On les place aussi en pleine terre, le long d'un espalier exposé au levant, en observant de les couvrir durant quelque temps d'un paillasson pour les défendre des ardeurs du soleil, & de bien garnir leur pied avec du fumier vieux. On les y laisse jusqu'à ce qu'on serre les orangers à la mi-Octobre. Plusieurs Jardiniers les en retirent au commencement d'Août, quand ils ont bien repris, & les abritent afin qu'ils achèvent leurs pousses, & s'accoutument à l'air avant que d'être mis dans la serre. S'ils poussent de travers, on les dirige en ôtant les bourgeons difformes qui se portent vers le bas, ou l'on les raccourcit à un œil du dedans, on éclaircit les jets qui sont trop drus, & on laisse les gourmands symmétrisés, afin de garnir l'arbre & de former sa tête. Quand au contraire ils ne poussent que d'un côté ou dans le milieu, il faut les retrancher totalement, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour garnir un vide: on les coupe alors à cinq ou six yeux, puis on les rabat à deux, & enfin on ne leur laisse que le drageon d'en-bas. C'est le vrai moyen, comme on l'a déjà vu, de fatiguer & de dompter les

gourmands qui deviennent branches utiles dans tous les arbres fructueux.

CHAPITRE V.

De l'Encaiſſement & demi-Encaiſſement des Orangers.

L'ENCAISSEMENT des arbres en pots ou en mannequins, eſt le même que celui des grands orangers, qu'on ne rencaiſſe que dans le cas de néceſſité, tous les ſept à huit ans. Une caiſſe de douze ou quinze pouces leur ſuffit juſqu'à ce qu'on les tranſplante dans la dernière qui en aura vingt ou vingt-quatre. C'eſt leur groſſeur qui doit décider de la grandeur des caiſſes. Si elles ſont trop profondes ou trop larges, ils ne pouſſeront qu'en racines, ſi elles ſont trop petites, ils dépériront faute de nourriture. Cet encaiſſement a lieu envers ceux qui ne pouſſent plus comme auparavant, dont les feuilles jauniſſent ou tombent, dont l'écorce, au-lieu d'être rebondie, eſt aplatie ſur la partie ligneuſe, dont les plaies ne ſe

recouvrent pas, & n'offrent point de bourrelet cicatrisant, dont le bout des branches noircit, & dont les feuilles sont petites ou attaquées de la rouille. Un Jardinier attentif au langage muet, mais expressif de ses orangers, prévient ces divers accidens, dès qu'il en apercoit les symptômes.

Le rencaissement est bien facile, lorsque les caisses sont à barres de fer & à guichets qui s'ouvrent; on retranche la motte de chaque côté avec une bêche, ainsi que dessus & dessous. Ce retranchement se fait à de gros orangers depuis deux à trois pouces d'épaisseur, jusqu'à cinq ou six. On trouvera dans le *Dictionnaire du Jardinage* une machine aussi simple que commode pour rencaisser les orangers, & une autre qui facilite beaucoup leur transport. Ceux qui n'ont point de machine pour tenir l'arbre suspendu en l'air, afin d'en tailler la motte plus commodément, prennent un tréteau un peu élevé, sur lequel ils posent une pièce de bois longue, au bout de laquelle ils attachent le corps de l'arbre apres l'avoir auparavant garni, puis appuyant en bascule sur le bout de la pièce de bois, ils tiennent l'arbre suspendu en

l'air, & taillent sa motte de tous côtés.

Les orangistes ne ménagent pas assez les racines ; ils anticipent jusqu'aux grosses, traitent les petites & les moyennes sans principes, & suppriment tout le chevelu. En conséquence de ce qui a été dit plus haut de la préparation des racines des petits orangers Provençaux, j'établis les règles suivantes.

1°. Ne jamais écourter les racines tant qu'elles sont vertes & franches, mais raccourcir seulement jusqu'à l'endroit vif celles qui sont mortes ou languissantes. En les coupant si près de la motte, lorsqu'elles sont vives, on les met à jour. Quand la motte vient à se fendre, l'air les pénètre, d'où il s'ensuit un épuisement & un dessèchement qui occasionnent le dépouillement des feuilles.

2°. Retrancher seulement les racines usées, qui alongées jusqu'aux bords de la caisse, se sont émoussées & repliées sur elles-mêmes en forme de spirales. Elles ne peuvent avoir d'action, ni faire envoi d'aucun suc, soit dans le tronc, soit dans les autres parties de l'arbre.

3°. Ne point trop foncer en dé-

gradant la terre, quand on eſt obligé de ſupprimer des racines mortes, de peur d'altérer les voiſines, ou de les mettre à jour lorsqu'elles ſont ſaines. Voici l'unique façon de s'y prendre : tenir ferme l'une après l'autre les racines groſſes & moyennes, & les raccourcir juſqu'à ce qu'on ait atteint le vif. Au-lieu de tirer ſa coupe en bec de flûte alongé, qui jamais ne ſe recouvre, faire une taille courte, ronde & horizontale.

4°. Abattre en dernier lieu les encoignures de la motte qui par ce moyen devient ronde, & facilite l'encaiſſement. Il eſt queſtion maintenant d'y procéder en cette manière. On met au fond de la caiſſe trois pouces de platras ou de pierres tendres, légères & poreuſes dans les lieux où l'on ne bâtit point en plâtre. Quelques-uns ſe ſervent de bâtons de fagots qui facilitent l'écoulement de l'eau par les trous de tarière dont le fond de la caiſſe eſt percé. On les recouvre d'un lit de la terre dont nous avons parlé, laiſſant la place de la motte, comme nous allons le dire. Je ne puis trop à ce ſujet m'élever contre un abus qui regne dans le jardinage. Tous les orangiſtes s'accor-

dent à battre cette terre ; & la Quintinye eſt d'avis de faire entrer un ouvrier dans la caiſſe pour plomber la terre à chaque lit, & la rendre dure comme un plancher. Cet Agriculteur qui, en parlant de la plantation, avoit exactement recommandé de ne point fouler la terre avec ſes pieds, ſe trouve ici en contradiction avec lui-même.

5°. Prendre la meſure de la hauteur de la motte, & la porter dans la caiſſe ; faire enſuite le rempliſſage, en obſervant de la placer de façon qu'elle ſoit de niveau à la caiſſe, & remplir les côtés. Si la terre s'affaiſſe, on y met des hauſſes faites avec de petites planches ou des douves qu'on recharge juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon effet. Je préfère cet uſage à celui de battre la terre, ſoit avec les mains, ſoit avec de gros bâtons. Il n'y a pas lieu de craindre que la ſecouſſe des vents dérange la tête des orangers ; leur motte renfermant leurs racines couvertes juſqu'au tronc, a quatre pouces au moins de terre de plus que ſi on eût mis les racines à découvert.

Qu'on ne diſe point que les orangers prendront trop de nourriture, qu'ils pouſſeront des racines trop lon-

gues pour l'étendue de leurs caiſſes, qu'ils produiront beaucoup de bois, peu de fleurs & de fruits, qu'ils deviendront trop gros de tige, & qu'on ne bat la terre du bas & des côtés que pour les faire jeûner. Je ſoutiens 1°. que dirigés ſuivant mes principes, les arbres donneront amplement des fleurs, & une quantité ſuffiſante de fruits par proportion à leur vigueur, ils pouſſeront moins en bois, & par conſéquent il en faudra moins retrancher; 2°. que les racines ſeront ralenties dans leur accroiſſement, dès qu'elles rencontreront le fond & les côtés de la caiſſe, & qu'elles ſe replieront de même. Quant à la tige, c'eſt le plus grand avantage qu'on puiſſe lui procurer, que de la faire profiter. Au reſte, quand elle eſt parvenue à une certaine groſſeur, elle reſte toujours à-peu-près dans le même état.

Il s'agit à préſent de ce qu'on nomme demi-encaiſſement; on y procède de la même manière que pour l'encaiſſement. Ces deux opérations ſont indiquées par la néceſſité; le temps de les faire eſt le printemps, & non l'automne, voiſine d'une ſaiſon âpre & rigoureuſe, durant laquelle les orangers

n'ont que trop à souffrir, sans qu'on les affoiblisse & qu'on les tourmente auparavant.

Une suite ordinaire de leur encaissement est le dépouillement de leurs feuilles, & par conséquent la privation de fleurs, de fruits & de belles pousses pour l'année, & souvent pour la suivante. J'ai cependant vu souvent que des orangers rencaissés au printemps, ont fleuri en Juillet & donné de la fleur jusqu'à la mi-Août. Des arbres dépouillés de feuilles doivent être traités à la taille prochaine, d'une manière différente de ceux qui ne l'ont point été; il faut les décharger beaucoup de leur bois, & les tailler à un, deux ou trois yeux. La Nature a pourvu à la réproduction subite & universelle des feuilles des autres arbres par une provision de sève proportionnée. Ceux au contraire qu'on appelle de verdure perpétuelle sont fabriqués pour conserver leurs feuilles, ne les quitter & ne les reprendre que successivement. Qu'on juge de la dépense de la sève qui est nécessaire pour la réproduction de leurs feuilles opérée à la fois: elle est d'autant plus grande, que ces feuilles sont fournies d'une sève plus abondante que

celles des arbres qui se dépouillent annuellement. Comparez une feuille d'oranger, de citronnier, de laurier avec celles de nos arbres fruitiers & stériles, & vous reconnoîtrez que l'épaisseur & le poids en sont bien différens. Quant à ceux qui n'en ont que de petites, tels que les ifs, les pins & les sapins, la Nature, au-lieu de rassembler dans une seule une même quantité de sève, la répartit dans plusieurs, dont la réunion compose le pareil volume, & leur équivaut en pesanteur. Cette grande abondance de sève est cause que ces feuilles tiennent plus long-temps que celles des autres arbres.

Pour prévenir le dépouillement des orangers, il suffit de ne point retrancher leur motte, & de ne point écourter leurs racines, comme on le pratique journellement. Je suis effrayé du précepte que donne la Quintinye, de supprimer environ les deux tiers de la vieille motte : il est impossible qu'on ne dégarnisse de terre les mailles des racines laissées à ces arbres infortunés. J'aimerois mieux renouveler plus souvent le demi encaissement, & réserver l'encaissement pour les cas d'une né-

ceſſité abſolue, tels que la petiteſſe des caiſſes ou leur mauvais état.

CHAPITRE VI.

De l'Arroſement des Orangers.

ON diſtingue deux ſortes d'arroſemens, ceux d'été & ceux d'hiver. Les orangers ne veulent que médiocrement d'eau ; il vaut mieux leur en donner ſouvent pour tenir la terre moite, que d'arroſer par flot & l'inonder ; lorſqu'ils pouſſent & fleuriſſent, on les mouille amplement deux fois la ſemaine. Les orangers qui ont ſoif, pâtiſſent & jauniſſent. Leurs feuilles s'abaiſſent, ſont mollaſſes, & tombent ſouvent en partie, leur écorce s'aplatit ſur la partie ligneuſe & ſe ride, leurs fleurs penchent & ſe fanent. Dès que ces indices paroiſſent, on ne différera pas de leur donner de l'eau, aux plus grands un arroſoir ; aux moyens un pour deux, & aux petits un pour quatre ou cinq. Il faut conſidérer que comme nous laiſſons la terre fort meuble, les arroſemens la pénètrent, au-lieu que

les orangers plantés suivant l'usage, ne se ressentent presque point des arrosemens, à moins qu'on ne les baigne.

Il est certain que la trop grande abondance d'eau ne leur est pas moins préjudiciable que le défaut de ce liquide. Leurs feuilles, sans cesser d'être vertes, tombent, les fruits se pourrissent avant leur maturité, les bourgeons foibles & herbacés meurent en hiver; enfin les liqueurs moins aidées de l'action de la sève, se corrompent, & la pourriture fait périr les arbres.

On demande à quelle heure du jour on doit arroser. Les arrosemens faits le matin & à midi, sont d'abord pompés par l'air, par la chaleur & par le hâle, par conséquent ils servent peu. Ceux du soir au déclin du jour, font trop proche du serein & des rosées de la nuit. D'ailleurs vers ce temps la motte & la caisse ont déjà commencé à se refroidir, & les arrosemens suivis des fraîcheurs de la nuit, morfondent la plante. Ainsi donc le temps le plus propre pour arroser les orangers, est sur les cinq ou six heures après midi dans les longs jours d'été, & quatre ou cinq dans les autres. L'eau tempere alors, humecte & rafraîchit succes-

vement la motte ; & lorſque le ſerein ſuivi des roſées fraîches de la nuit, arrive, elle aura été ſuffiſamment dégourdie. C'eſt ce paſſage doux & inſenſible d'une chaleur vive à une fraîcheur tempérée qui fait la fécondité & le progrès des plantes.

Toute eau eſt bonne, pourvu qu'elle ne ſoit ni corrompue ni bourbeuſe. Mais quelle qu'elle puiſſe être, il faut qu'elle ait été dépoſée durant un temps ſuffiſant, ſoit dans un baſſin, ſoit dans des tonneaux, & échauffée par le ſoleil. Il eſt inutile de dire que l'eau crue & fraîche eſt nuiſible à l'oranger qu'elle morfond. On l'arroſe ordinairement quand il eſt rentré dans la ſerre ; cet uſage eſt fondé ſur ce que dans le tranſport des caiſſes, la motte a été ébranlée, & que par l'arroſement on ſoude la terre avec les racines. Il en eſt de même pour la ſortie des caiſſes que l'eau appeſantiroit.

La tranſpiration des orangers, comme celle de toutes les plantes, étant moindre en hiver, à cauſe d'une attraction moindre de l'air, on les arroſe plus rarement ; ſi-tôt qu'on s'aperçoit du plus léger indice de ſoif, on leur donne de l'eau, mais

jamais avant ni durant une forte gelée.

La quantité eſt à-peu-près la même que celle preſcrite pour les arroſemens d'été, comme pour l'eau dégourdie, qu'on ſe gardera bien d'employer médiocrement chaude. Quand les gelées ont été longues, & qu'on a fait du feu dans la ſerre, l'évaporation de l'humide a été plus grande, il faut donc arroſer un peu plus. On connoît que les arbres ont beſoin d'eau, quoique l'état de leurs feuilles ne l'annonce point, quand la terre eſt fort sèche, & qu'en y inſérant les doigts, on la trouve toujours en pouſſière.

CHAPITRE VII.

Du Gouvernement des Orangers dans la ſerre.

PERSONNE n'ignore qu'il ne faut point ſerrer les orangers ni durant ni après la pluie, mais choiſir un beau temps, & attendre que les caiſſes ayent été eſſorées; l'humidité qui regne tant ſur les branches, que ſur les feuilles,

y causeroit de la chanciſſure. Immédiatement après leur rentrée, on leur donnera un petit labour, ſoit pour ôter les mauvaiſes herbes, ſoit pour faciliter aux arroſemens la pénétration de la motte. Ce labour ſe fait avec la houlette ou un couteau qui ne coupe point.

L'arrangement des orangers dans la ſerre doit être tel qu'on puiſſe aiſément paſſer autour des caiſſes pour les caller & les viſiter. D'ailleurs quand les arbres ſont trop proches, la circulation de l'air eſt gênée ; & les branches donnant les unes dans les autres, les feuilles jauniſſent & tombent. On en place un petit entre deux de haute tige. Il eſt à propos qu'il y ait une allée de ſix pieds de la muraille aux orangers, pour que l'humidité qui fait blanchir & tomber les feuilles, ne s'y communique point, ce qui arrive néceſſairement malgré les paillaſſons dont on les garnit, & auxquels elle s'attache.

Cette même allée doit régner auſſi dans le milieu pour l'agrément, pour le renouvellement de l'air, & pour la commodité de placer les orangers & de les ſortir. De plus, il faut que le Jardinier puiſſe avec une échelle double y travailler durant leur ſéjour dans

la ſerre. Voici en quoi conſiſte ce travail, à les délivrer du kermès & du puceron, dont les œufs, quoiqu'imperceptibles, n'en exiſtent pas moins. C'eſt durant l'hiver qu'il doit avec de petits linges doux frotter la tige, les branches & les feuilles, les laver & les éponger, couper les petits bourgeons morts ou mourans, & les chicots qui ont pu ſe former à l'occaſion des branchages caſſés en cueillant la fleur.

On ne peut trop recommander aux Jardiniers l'attention à fermer & à ouvrir la ſerre à temps. Je n'en vois que trop clorre les fenêtres après que l'humidité eſt entrée, & ſe montrer peu exacts à les ouvrir aux moindres rayons du ſoleil, quand les gelées ne ſont point fortes. Une des choſes les plus importantes pour la conſervation des orangers, c'eſt non ſeulement de les garantir du froid & de la gelée, mais encore des vents coulis; quand les ſerres ſont mal fermées, les plus voiſins des portes & des fenêtres ſont ſouvent brouis. En conſéquence on garnira leurs ouvertures de grande litière, de fumier & de paillaſſons tant que dureront les froids, & pendant la neige.

La Quintinye (*Traité des Orangers, Chapitre IX.*) prétend les garantir de la gélée par le moyen de lampes allumées & disperſées dans la ſerre. Il ſe ſert de l'exemple d'une ſimple bougie, qui dans un carroſſe bien fermé produit une chaleur ſuffiſante pour des voyageurs. Je ne crois pas cet exemple juſte, quant à l'application qu'il en fait. Je conviens que la bougie allumée dans un carroſſe y produit une grande chaleur, mais c'eſt parce qu'elle eſt beaucoup augmentée par la tranſpiration & l'haleine des perſonnes qui y ſont, au-lieu que les orangers, loin d'en produire aucune par eux-mêmes, ont beaucoup de fraîcheur cauſée par la motte de terre humide dans laquelle ils ſont plantés. J'ajoute que la fumée de ces lampes doit, à la longue, fatiguer les feuilles, que leur vapeur noire eſt auſſi nuiſible que celle du charbon, & que les lampes, quoique multipliées, ne peuvent rien contre les froids exceſſifs. Je ne dis rien de la coutume où ſont quelques Jardiniers de brûler dans la ſerre jour & nuit, tant que le froid dure, de la paille ou du bois vert qui y fait une fumée épaiſſe. Ils ont vu pareille choſe pratiquée par les

Vignerons, qui dans leurs vignes, lors des temps critiques, mettent le feu à des herbages ou à du fumier humide, & ils ont imaginé que ce qui pouvoit être de quelque utilité en plein air, devoit également réussir dans une serre close de toutes parts. L'impression de cette fumée au plancher & aux murs de la serre, suffit pour rejeter cet expédient.

Rien n'est préférable aux mottes pour échauffer une serre. Elles prennent feu aisément sans faire de flamme comme le bois, mais à-peu-près comme le charbon. Tous les matins & dans la journée, ainsi que le soir, tant que la gelée dure, vous allumez de ces mottes dans des poêles de fonte ou de terre, pour procurer, non de la chaleur dans la serre, mais un air tempéré. Afin de pouvoir juger du degré de température, il faut placer dans son milieu un petit thermomètre qui réglera la quantité de mottes à mettre dans les poêles. Une fois consommées, elles durent long-temps en forme de charbon, & garantissent vos arbres de la rigueur du froid, sans l'inconvénient de la fumée & des vapeurs malfaisantes.

CHAPITRE VIII.

Des Orangers hors de la ſerre, & de leur Gouvernement au printemps.

LES orangers, après avoir ſoutenu les rigueurs d'une ſaiſon fâcheuſe, après avoir été privés des bienfaits de l'air durant ſept mois de priſon, ont sûrement pâti. On ne peut donc leur refuſer un reſtaurant qui les échauffe ſuffiſamment ſans les brûler, & qui les nourriſſe en même temps. Ces deux effets ſont procurés par une bouillie de crottin de cheval bien conſommé, qui ſe fait ainſi. On en emplit un tonneau à moitié, avec pareille quantité d'eau. Durant trois ou quatre jours on a ſoin de le bien remuer, même de l'écraſer avec les mains, comme quand on foule la vendange, ce qui forme une ſorte de bouillie dont on verſe un ſeau à chaque oranger fort & par proportion aux autres. Avec ce reſtaurant on peut être aſſuré que les arbres ſont

des progrès étonnans, ſont d'une verdure parfaite, & que jamais le hâle, ni la ſéchereſſe ne peuvent leur nuire, pourvu qu'on ait ſoin de faire les arroſemens ordinaires. J'ajoute que les encaiſſemens & demi-encaiſſemens ſont auſſi moins fréquens. J'ai vu l'eau de foſſe à fumier, priſe chez les fermiers, réuſſir également.

Durant l'hiver nombre d'orangers n'ont pas laiſſé de faire des pouſſes nouvelles; à d'autres des bourgeons alongés en dérangent l'ordre & la ſymmétrie: alors on s'applique à les dreſſer. Leur beauté conſiſte à avoir une tige droite, une tête ronde en dôme ſurbaiſſé, ou en forme de calotte & ſans aucun vide au-dehors. Il faut que leur peau ſoit claire, liſſe & unie, ſaine & d'un beau vert. Du reſte ils doivent être évidés, c'eſt-à-dire, que les branchages ſoient détachés les uns des autres, & qu'ils ſoient pleins ſans confuſion.

Quelques-uns font la taille de l'oranger très-difficile: elle l'eſt comme celle des autres arbres, quand on ne s'y entend pas, & qu'on n'étudie point leur nature, ni leur façon de pouſſer. On n'a pas, ce ſemble, aſſez diſtingué

la taille proprement dite & l'ébourgeonnement ; la première a pour objet la pousse précédente, & le second la pousse actuelle.

On demande s'il faut tailler les orangers en les sortant de la serre, ou après qu'ils ont donné leurs fleurs, ou avant que de les rentrer. Ces trois époques ont leurs partisans. Ceux qui taillent après la fleur, & qui suppriment ou raccourcissent à mesure les pousses irrégulières, confondent la taille avec l'ébourgeonnement. Quelques-uns laissent aller les arbres à leur gré, & se contentent, pour éviter la difformité, de retrancher les branches mortes, & celles qui s'échappent.

Il est des particuliers qui taillent au printemps, & qui ébourgeonnent durant la pousse. Ils traitent les branches fructueuses des orangers comme celles des autres arbres, en alongeant les bois à fleur, & les conservant autant qu'il est possible, sauf à ravaler après la fleur, lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pourroient faire difformité. Les partisans de cette méthode allèguent en sa faveur le recouvrement plus prompt alors des plaies faites aux arbres, &

ils prétendent que leur vigueur, leur santé, & leur accroissement en sont des suites. En convenant qu'elle est assujétissante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils assimilent cette sujétion à celle qu'occasionnent nos espaliers, pour lesquels on prend les mêmes soins.

La plupart de nos Jardiniers taillent les orangers immédiatement après la fleur. Cette méthode a ses avantages & ses inconvéniens. La taille étant faite à la fin de Juillet vers le solstice qui est le temps de la grande pousse de ces arbres, la production du nouveau bois est aidée, & les bourgeons peuvent encore s'aouter. D'un autre côté, vous les obligez à faire de nouvelles pousses à la place de celles que vous leur ôtez dans le temps où ils se sont comme épuisés à produire leurs fleurs. Si on ne leur supprimoit pas à la taille une aussi grande quantité de bourgeons, il est certain qu'ils auroient assez de force pour les nourrir, puisqu'ils en reproduisent un nombre équivalent à ceux qu'on leur a ôtés, & que la sève qui passe dans ceux-là eût suffi pour nourrir ceux-ci. Or, je de-

mande pourquoi abattre ce que la plante eſt forcée de reproduire, parce qu'elle ne peut s'en paſſer.

Si au-lieu de dépouiller, comme on fait, les orangers de tout leur bois, on les ménageoit davantage, on en tireroit un meilleur parti. Tous les taillent ſuivant leur goût particulier, ſans principes, ſans règles. Mais quelles ſont ces règles? En voici un expoſé ſuccinct.

Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au ſortir de la ſerre. Deux ſortes de branches s'offrent d'abord, ſavoir des bois de la pouſſe précédente, & des bourgeons nés durant le ſéjour des orangers dans la ſerre: les premiers ſe ſont alongés, ou n'ayant pas eu le temps de ſe former en entier, ſont fluets, ou ont péri durant l'hiver; la peau des ſeconds eſt flaſque & trop tendre, & ils ne réſiſtent point au grand air. Il faut donc les récéper, ou les rabattre à un bon œil, & la vraie ſaiſon eſt le printemps. En taillant ou ſupprimant alors quelques branches de vieux bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en pouſſera que mieux.

On taille encore toutes celles qui

s'emportent, qui excèdent ou qui s'abaiſſent trop, celles dont l'extrémité eſt fluette, celles qui ayant pouſſé doubles ou triples, n'ont pas été éclaircies lors de l'ébourgeonnement, ou qui ſont nées poſtérieurement; on les taille, dis-je, partout où ſe trouvent de bons yeux, & on les arrête deſſus. Ces branches ainſi rapprochées, font éclorre par la ſuite des bourgeons dont on ſe ſert pour renouveler l'arbre. Au-lieu que dans les arbres fruitiers, les menues branches bien nourries ſont conſervées pour avoir du fruit, elles ſont retranchées pour la plupart dans l'oranger. On leur préfère les branches vigoureuſes & bien placées, qui peuvent contribuer à la régularité de ſa tête.

Si l'on trouve qu'un oranger a pouſſé plus d'un côté que d'un autre, ou qu'il paroiſſe vouloir s'y jeter, on laiſſe au côté fougueux qu'on expoſe au nord, beaucoup de branches & de bourgeons, duſſent-ils faire un peu de confuſion : au contraire on ſoulage amplement le côté foible qu'on tourne au midi; par ce moyen le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de sève plus conſidérable que ſi on le tenoit de court.

L'oranger a une sorte d'inclination à pousser des branches longuettes, à larges feuilles qui se rabattent horizontalement, & tombent sur les inférieures. Beaucoup de branches fortes, dont les feuilles larges & épaisses abondent de suc nourricier, se renversent pareillement sur celles de dessous. On remédiera à ces inconvéniens, en les taillant court, & les mettant sur un œil du dehors, pour faire éclorre des bourgeons montant perpendiculairement.

Une des perfections de l'oranger, outre sa figure ronde & régulière, est d'être également plein partout, sans confusion. Il en est où se trouvent des vides causés par la mortalité ou la fracture des branches. Comment réparer ce défaut? Voici ce qu'un Jardinier intelligent ne manque pas de faire. Le vide se rencontre dans le haut de l'arbre, dans son contour, ou dans le bas. Si c'est dans le haut, il prend deux petites baguettes qu'il attache en croix, & y amene les branchages voisins. On remédie aux vices des contours, en attirant avec des osiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même chose dans

le

le bas, où l'on force un peu avec un osier fort, & jamais de fil d'archal, les gros bois pour les amener, de façon que les branchages se rapprochent par leur extrémité.

Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes & bien nourries, qui ne sont pas néanmoins des gourmands. Comme elles dérangent sa belle ordonnance, & que l'arbre est suffisamment garni, il faut les supprimer. Quantité de petits jets ont poussé en Juillet & en Août aux aisselles des branches fortes; on a omis de les ôter lors de l'ébourgeonnement, & plusieurs ont grossi & se sont aoutés. C'est encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

Les Jardiniers les cassent; pratique vicieuse, dont les suites sont de petites esquilles qui nuisent à l'œil voisin, font difformité, & causent en se séchant une sorte de petit chancre. On aura, l'année précédente, laissé des gourmands ou des branches de faux-bois à certains endroits garnis de bois fluets: c'est au temps de la taille qu'on coupe ces derniers, & qu'on se retranche sur les premiers: il faut, autant que la régularité des arbres le permet,

tailler un peu long ces sortes de bois, & les charger, en leur conservant quelques-uns de leurs bourgeons du bas, sauf à les ravaler quand ils auront jeté leur feu. Au reste je ne prétends nullement qu'on leur fasse alors des plaies considérables, soit par le rapprochement, soit par le retranchement de grosses branches : ces opérations n'ont lieu que dans l'automne, avant leur rentrée.

J'ai vu faire en cette saison une opération considérable à un oranger monstrueux. On le fendit par le milieu dans toute sa hauteur, & on en forma deux moyens arbres ; leur tige fut enduite à l'instant d'onguent de St. Fiacre, & recouverte d'un morceau de bois plat en dedans & arrondi en dehors, qui leur fut parfaitement adapté. Ensuite on lia fortement chaque tige à son morceau de bois, & on les enveloppa avec soin. Ces nouveaux arbres ont très-bien supporté cette violente opération ; on les tailla fort court, & la terre préparée dont leurs caisses furent remplies, leur procura abondamment les sucs nécessaires à la végétation.

Quoique nous conseillons de faire prendre aux orangers cette forme de

calotte ou de dôme qui plaît tant, néanmoins nous ne croyons pas qu'il faille lui sacrifier leur santé, ni leur fécondité. Nous dirons volontiers avec un poëte :

Chez eux un beau désordre est un effet de l'Art.

L'utilité peut s'allier avec une certaine décoration ; nous connoissons beaucoup de Jardiniers dont les arbres, sans être parfaitement symmétrisés, ne sont point difformes, & leur rapportent par an des sommes considérables.

CHAPITRE IX.

De l'Ebourgeonnement des Orangers.

Les orangers font ordinairement éclorre trois ou quatre bourgeons ensemble : c'est le plus droit, le mieux nourri, & le mieux placé qu'il faut conserver. On les visitera une fois le mois, & vers le solstice tous les quinze jours.

Depuis la fin d'Août jusqu'au temps où l'on les ferre, l'ébourgeonnement n'a pas lieu. Quantité d'Orangistes, & la Quintinye entre autres, s'accordent à laisser croître la tête de leurs arbres de six pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année, ce qui fait un pied de diamètre. Mais il s'en faut bien que cette règle soit suivie : si elle l'étoit, on ne les verroit pas presque toujours les mêmes. De plus, si un oranger augmentoit chaque année dans cette proportion, sa tête au bout de six ans, auroit une toise de plus dans son diamètre, ce qui en feroit trois de tour. Les orangers de Versailles âgés de plus de cent ans, n'ont pas cent pieds de diamètre, qui en feroient trois cens de tour. La cause de leurs progrès peu sensibles, doit être attribuée ou au défaut de conduite, ou aux événemens fâcheux, tels que les vents, la gelée & la grêle qui obligent de les rapprocher de temps à autre. D'ailleurs si tous les ans ils croissoient d'un pied de diamètre, quelle caisse les contiendroit, & quelle serre pourroit les recevoir ?

Nous avons parlé dans le Chapitre précédent de certains bourgeons qui

se rabattent sur leurs inférieurs ; voici comment on les ébourgeonne : ou ils sont nécessaires dans la place qu'ils occupent, ou ils ne le sont point. Dans le premier cas, on les conserve, mais on les empêche de se renverser, en attachant en travers, ou perpendiculairement une petite baguette aux branches voisines, qui leur sert de tuteur, jusqu'à ce qu'ayant été aoutés, ils ayent pris leur pli. Dans le second cas, on les supprime entièrement. Il peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons qui soit utile pour la forme de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pousse voisine : on les raccourcit alors à trois ou quatre yeux en les faisant monter droit, & ces yeux font éclorre de bons bourgeons, dont par la suite on fait choix pour garnir l'arbre.

Dans le fort de la pousse des orangers, au commencement de Juillet, sur-tout lorsque les années sont tendres & humides, il paroît une multitude de petits faux bourgeons maigres, tendres, & d'un vert pâle naissant. Ces branches folles qui poussent fréquemment des aisselles des gourmands, peuvent se couper dès leur

naissance avec l'ongle du pouce. Ce qui embarrasse le plus dans les orangers comme dans nos arbres fruitiers, ce sont les gourmands & les demi-gourmands. Il est des moyens sûrs d'en tirer de grands avantages, & d'éviter les maux qu'ils peuvent occasionner. Ils deviennent très-précieux, toutes les fois qu'ils sont placés avantageusement, c'est-à-dire, qu'ils n'ont autour d'eux que des pousses chétives, ce qui les met en état de renouveler cette partie de l'arbre où ils ont pris naissance. Il y a pour lors deux moyens d'en faire usage. Le premier est de ne pas laisser trop grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure, pour leur faire pousser des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet, à moitié au-dessus d'un œil, d'où il arrive que plusieurs yeux du bas s'ouvrent & font éclorre des bourgeons. On les ravale ensuite sur un, deux & même sur le dernier. Celui-ci s'alonge & a encore le temps de s'aouter, & l'année suivante on taille dessus. Le second moyen est de supprimer ce bois fresle quand le gourmand est en état de le suppléer; ce qui est du ressort de la taille. Je ne dirai

rien de plus à ce ſujet que j'ai traité ailleurs, à l'occaſion des arbres fruitiers.

Faire une tête aux orangers, n'eſt pas l'ouvrage d'une ſeule taille ni d'un ſeul ébourgeonnement. Il faut, durant pluſieurs années, les dreſſer, en leur donnant l'eſſor du côté où ils pouſſent trop, & les tenant court du côté foible, puis rabattant lors de la pouſſe la partie trop forte, & ſerrant fort près du haut, pour leur procurer une figure ronde & régulière également par-tout. De même leur beauté conſiſte à être un peu haut montés, & à avoir une taille élégante, ce qu'ils acquièrent, lorſque d'année en année on élague tantôt une branche, tantôt une autre ou pluſieurs. J'ai vu des Orangiſtes qui, pour avoir plutôt fait, élaguoient tout à la fois leurs arbres, dont ils faiſoient par la tige ce qu'on appelle des manches à balai.

CHAPITRE X.

Des Fleurs & Fruits des Orangers.

ON distingue trois sortes de branches sur l'oranger, celles à bois, celles à fruit, & celles à bois & à fruit tout ensemble ; les unes de vieux bois, & les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le 11 de Juin que les fleurs des orangers commencent à paroître, puis croissent & arrivent à leur grosseur de jour en jour. Quelques-uns en donnent dans la serre même, & d'autres les y font éclorre, en hiver sur-tout, si l'on a pincé en Septembre le bout de quelques menues branches qui ne développeront leurs autres boutons que plus tard. Les fleurs précoces, ordinairement petites & fort maigres, tombent sans parvenir à leur grosseur. Elles indiquent dans les sujets un dérangement de santé, d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés, taillés fort court, & déchargés de fleurs.

Les premières qui croiſſent dans l'ordre de la nature, ſont celles qui prennent naiſſance ſur le vieux bois. On les connoît aiſément; au-lieu de pouſſer une à une, ou deux ou trois enſemble, elles ſont grouppées & entaſſées. Elles s'entrepouſſent & tombent fréquemment, leur multiplicité les empêche de groſſir, & elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris, font commerce de fleurs pour les bouquets, en tirent un grand profit, mais les curieux Orangiſtes les jettent à bas, & prétendent qu'elles épuiſent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pouſſe dernière, elles ſont groſſes, longues, bien nourries, & plus communément placées aux extrémités que dans le bas. C'eſt une des raiſons qui empêchent beaucoup de gens de tailler les orangers au printemps, après leur ſortie de la ſerre.

Il n'y a point de règle certaine pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laiſſer ſur les orangers. Tout arbre qui n'aura point été épuiſé par la ſouſtraction annuelle de ſon bois, ne peut trop porter de fleurs, mais à celui qui eſt fatigué, il ne faut point en laiſſer. On demande en quelle quantité

elles doivent rester sur les arbres pour devenir oranges. Voici mon sentiment que je soumets au jugement des personnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir sans douleur la quantité prodigieuse de branches qu'on abat tous les ans sur les orangers, dont on fait autant de squelettes, pour leur faire pousser de nouveau bois qui aura son tour l'année suivante. Cette foule de bourgeons jetés à bas, sont en pure perte pour l'arbre, on ne peut pas dire qu'ils soient mauvais, ni que ceux qui les remplaceront puissent être meilleurs. En vain me répondra-t-on que c'est pour rapprocher l'oranger, de peur qu'il ne s'emporte & ne s'étende trop. Voici un moyen plus efficace qui ne violente point ainsi la nature.

On convient qu'un arbre vigoureux qui ne se porte point à fruit, ne peut faire que des pousses fougueuses, mais que dès qu'il s'y met, il devient sage. Ainsi donc, qu'au lieu de réduire les orangers presque à rien, on leur fasse porter amplement du fruit, cela ne reviendra-t-il pas au même? On aura du moins un profit réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles

rarement à maturité, ſont-elles dépourvues de goût, petites, sèches & rabougries ? C'eſt parce qu'elles prennent naiſſance ſur des arbres qu'on altère dans le principe, dont on dérange l'organiſation par des coupes réitérées & des encaiſſemens meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations enlèvent à l'arbre ſa ſubſtance, & opèrent le même effet que des ſaignées fréquentes faites à un homme jeune & robuſte. Lorſque la sève de cet arbre ne ſe portera plus dans des bourgeons dont on le prive inceſſamment, que ſes racines ne ſeront plus à l'air, qu'on ne le laiſſera plus jeûner & pâtir de ſoif, il pouſſera ſagement, & ſes fruits venus dans l'ordre de la Nature, mûriront & auront ſuffiſamment de goût, autant que nos muſcats blancs & violets, nos figues, nos melons & nos grenades, quoique leur goût ſoit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal.

C'eſt à l'âge, à la force, à la ſanté des arbres & à diverſes circonſtances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir. Je crois qu'on doit la proportion-

ner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainſi, par exemple, ſi je juge que la ſuppreſſion que je fais annuellement des pouſſes d'un oranger, peut équivaler à une trentaine d'oranges, je lui en laiſſe ce nombre; ſi je vois que c'eſt trop, ou pas aſſez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laiſſées dans le bas des branches, près de leur inſertion, & non dans le centre de l'arbre où le fruit ſeroit trop ombragé, ni à l'extrémité des branches où ſon poids pourroit occaſionner leur fracture, lorſque le vent les agite. L'oranger ayant beaucoup de diſpoſition à jeter ſes oranges toutes nouées, il faut lui en laiſſer nouer plus que moins, ſauf à le décharger ſi leur nombre eſt trop grand. On conſervera encore les fleurs qui ſont plus alongées, qui ont la queue plus groſſe, & qui ſe portent vers le haut.

On cueillera tous les jours la fleur d'orange, lorſqu'elle ſera fermée encore, mais près de s'ouvrir, l'après-midi ſur les cinq ou ſix heures, quand le ſoleil commencera à ſe paſſer, jamais durant ni immédiatement après la pluie. On obſervera de ne point

tirer, ni casser, mais avec l'ongle du pouce de détacher en coupant, & la prenant dans son pédicule. Je ne dis point qu'en transportant l'échelle double, on veillera à ne point offenser les branches.

A l'égard des oranges, depuis le temps où elles nouent jusqu'à celui de leur maturité, elles sont ordinairement sur les arbres durant quinze mois. C'est une des raisons pour lesquelles leurs feuilles se conservent plus longtemps, & ne tombent point toutes à la fois; elles ont toujours à travailler pour ces fruits. Leur séjour prouve encore leur ministère & les fonctions qu'elles sont chargées de remplir envers les arbres dont elles préparent & digèrent la sève. La Quintinye prétend que les feuilles des orangers les plus vigoureux sont trois ou quatre ans attachées à la branche, & qu'aux autres elles ne restent pas plus d'un an ou de deux. Lorsqu'on voit les oranges à leur grosseur, vers le temps que j'ai indiqué, on les tire foiblement; si elles quittent, c'est un signe qu'elles sont à leur point de maturité; si elles résistent, on les laisse sur l'arbre.

CHAPITRE XI.

Des Maladies des Orangers, & de leur Cure.

LES maladies les plus ordinaires aux orangers ſont :

La jauniſſe.

La brûlure des branches par le bout.

Le dépouillement des feuilles.

Les fentes & les gerçures dans l'écorce & dans le bois.

Les chancres.

La rouille des feuilles & de l'écorce.

La gale qui rend l'écorce graveleuſe.

La mortalité des branches.

La jauniſſe. Je diſtingue quatre cauſes principales de cette maladie ; ſavoir, la trop grande quantité d'eau, ſoit des pluies, ſoit des arroſemens ; une ſoif exceſſive ; le défaut de nourriture & de bonne terre ; les racines trop écourtées, lors des encaiſſemens, chancies, & pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers & autres

animaux dans l'intérieur de la caiſſe. Quand donc les orangers ſont jaunes par trop de pluie ou par trop d'arroſemens, il faut leur ôter la terre de deſſus, avec grande précaution, pour ne point endommager les racines, & enlever pareillement celle des côtés, mais ſans foncer trop; à ces terres noyées, dont les ſucs ont été délayés, en ſubſtituer de sèches, en obſervant que ſi la jauniſſe vient de trop d'arroſemens, on ſera plus réſervé à arroſer, & que ſi elle eſt cauſée par les pluies, on attendra qu'elles ſoient paſſées.

Je ne ſais que deux préſervatifs contre les grandes pluies. L'un conſiſte à pencher les petits arbres, ainſi que cela ſe pratique à l'égard des vaſes à fleurs, lors des vents impétueux, & à les aſſujétir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre eſt de poſer des douves en forme d'auvent de chaque côté, pour jeter l'eau dehors. Elles ſe placent au pied de l'oranger ſur les bords de la caiſſe, en-delà & en-deçà, mettant celle du bord la première, qui faſſe ſaillie ſur les autres, comme les tuiles & les ardoiſes.

Lorſque la jauniſſe a pour cauſe la négligence du Jardinier à ne pas arroſer les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, & de ne les point noyer, mais de les mouiller peu-à-peu & à pluſieurs fois. Les arroſemens ainſi forcés ne tiennent point, & ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtiſſent faute de vivres ou par les mauvaiſes nourritures qui les ont deſſéchés, on remplacera les terres uſées ou brûlantes par du terreau vif de cheval, mêlé avec celui de vache & de bonne terre, & ce en quelque ſaiſon que ce puiſſe être.

Enfin la jauniſſe eſt auſſi occaſionnée par l'encaiſſement trop long-temps différé, la ſouſtraction immodérée des bourgeons, la taille vicieuſe, la négligence à ôter dans le temps la vermine. Le remède eſt l'encaiſſement tel que nous l'avons preſcrit, & de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant ſeulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils ſe remettront indubitablement, & l'année ſuivante on les taillera modérément.

Indépendamment de ces cauſes de

la jauniſſe des orangers, il en eſt une particulière qui n'eſt qu'une ſuite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé; c'eſt le vice des racines altérées, ſoit par les humidités, ſoit par les drogues malfaiſantes & les mixtions employées pour leur faire de la terre, ſoit enfin à force d'avoir été mutilées, lors des encaiſſemens. Le remède eſt de les viſiter & de ſupprimer tout ce qui eſt noir, chanci & pourri. Après une telle opération dure, mais indiſpenſable, on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque temps, & on lui donnera de bons reſtaurans. Au reſte l'uſage & l'expérience doivent guider pour diſcerner parmi tant de cauſes de la jauniſſe, quelle eſt la véritable. De plus, on ne riſque jamais rien de changer la terre de deſſus des orangers : ſi donc on voit qu'après toutes les tentatives qu'on a faites, la jauniſſe dure, on peut être perſuadé qu'elle a pour cauſe la chanciſſure ou la brûlure des racines.

Brûlure des branches. Cette maladie commune à beaucoup d'arbres, conſiſte en ce que l'extrémité des branches & des bourgeons ſe sèche & ſe noircit, comme ſi elle avoit été rôtie : en la

froiſſant, elle tombe en pouſſière noire. Son principe réſide dans la diſette de sève, ou dans les mauvaiſes nourritures : on guérit cette maladie par de bonnes terres miſes au pied des arbres, comme je l'ai déjà dit. La brûlure ſouvent occaſionnée par celle des racines, ſe traite de la même manière que leur jauniſſe.

Le dépouillement des feuilles vient des encaiſſemens défectueux, du défaut d'arroſemens requis, & de ce que la ſerre eſt reſtée ouverte quelque temps durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il eſt encore des cauſes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans deſtructeurs & autres. On remédie à ce mal par l'emploi des engrais & des reſtaurans. Comme il ſe fait, de la part de l'arbre, pour la réproduction des feuilles, une grande dépenſe de sève, il faut l'aider. De plus, c'eſt un malade qui ne doit pas ſe trouver dans la compagnie de ceux qui ſont en ſanté, ni éprouver une trop grande tranſpiration ; on le met donc à l'écart & à l'ombre, comme dans une eſpèce d'infirmerie pour ſe

refaire & repouſſer de nouvelles feuilles, & où il ne reçoive les rayons du ſoleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une obſervation à faire par rapport à la grêle & aux ouragans : la première attaque le bois des orangers, y produit des contuſions & des meurtriſſures, elle le hache ſouvent & le briſe. Les ouragans par leur ſecouſſe violente caſſent les branches, les écorchent, & les froiſſent, en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laiſſe toutes ces plaies ſans les panſer, l'arbre n'eſt plus par la ſuite qu'un compoſé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de St. Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les eſquilles occaſionnées par la rupture.

Les fentes & les gerçures ont diverſes origines. Un oranger eſt extrêmement vif, la quantité de sève envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue, alors ſon écorce & ſouvent celle des groſſes branches ſe fend. Dans ces circonſtances, un Jardinier intelligent doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille & à l'ébourgeonnement, enſuite prévenir ces fentes

par la saignée, & faire usage du topique ordinaire. D'autres fois la peau se lève après des plaies non soignées, ou après un chancre qui aura carié. Le remède est de couper tout l'endroit mort avec la pointe de la serpette, d'aller jusqu'au vif, & d'employer ensuite l'onguent de Saint-Fiacre. Les gerçures ne sont que de petites crevasses à la peau ou à la partie ligneuse entamée par quelque cause que ce puisse être; quand on a coupé de grosses branches sans avoir fait usage de topique, ou même lorsqu'on y a appliqué la cire verte dont le propre est de les faire gercer. Il est d'autres gerçures naturelles & accidentelles. Les premières sont de petites ouvertures qui surviennent à la peau de la tige ou des branches, quand le suc nourricier la dilate en la poussant intérieurement pour se faire jour; ces gerçures sont à desirer, & il n'y a rien à leur faire. Les secondes proviennent de la gelée qui a affecté quelque partie de l'arbre; alors la première peau se lève & se sépare, se replie & se récoquille en différens endroits: on coupe exactement ces espèces de petits copeaux saillans.

Les chancres ſont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige & aux branches des orangers, dont la peau eſt morte juſqu'à la partie ligneuſe, quoiqu'elle ne ſoit pas enlevée. La plupart de nos Orangiſtes prennent ces taches livides pour des nuances de la peau, & ne ſont détrompés que lorſque dégénérant en ulcères corroſifs, elles l'ont cariée & fait lever. Dès qu'on aperçoit ces taches livides, on les ſonde juſqu'au vif avec la pointe de la ſerpette, & on les couvre de notre onguent, préférablement à la cire verte.

La rouille n'eſt qu'une flétriſſure des feuilles, accompagnée de taches livides éparſes ſur la peau. Sa cauſe eſt interne ou externe. La première conſiſte dans une humeur viciée provenant de mauvaiſes nourritures, ou du défaut de nourriture, elle indique elle-même le remède. La ſeconde vient du froiſſement des feuilles; les ouragans, par exemple, leur font des contuſions, la grêle les perce & les frappe vivement, & un ſoleil trop ardent les brûle: alors on voit ſur les feuilles quantité de ces taches livides & blafardes. Nul remède que dans l'attente

des feuilles nouvelles ; on choisira aussi un autre emplacement où l'arbre soit à couvert des ouragans & du trop grand soleil.

La gale. Cette maladie des orangers, fort commune aux poiriers de beurré & de bergamotte, est dans un sens la même que celle des animaux vivans. Elle provient d'un suc vicié, & d'une humeur sèche & corrosive, qui rend la peau de l'arbre & des branches graveleuse & pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant avec le dos de la serpette les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de St. Fiacre, & sur-tout en évitant l'emploi des mauvaises drogues dont se servent quantité de Jardiniers, & qui ne sont propres qu'à brûler intérieurement l'arbre & ses racines.

La mortalité des branches arrive, soit par défaut de sève, soit par défaut de soins. Elle se guérit, ainsi que la chûte des feuilles, par la pratique des contraires. L'encaissement vicieux, l'abattis prodigieux des pousses des orangers, & le mauvais gouvernement, sont les causes d'une infinité de maladies semblables. En altérant l'organisation des arbres, ils les épuisent,

& leurs membres meurent l'un après l'autre.

A l'égard des vieux orangers qui depuis long-temps ont été mal gouvernés, on les rétablit en les rapprochant dans le mois de Mars, & en les décaiſſant : on les égravillonne enſuite, on rafraîchit les racines, on retranche celles qui ſont moiſies, & on plante les arbres dans des mannequins qu'on met dans une couche de tannée, au commencement de Juin. Lorſqu'ils auront fait leur pouſſe, on les placera avec leurs mannequins dans des caiſſes dont on remplira le vide avec de la bonne terre. Ces arbres reſteront enſuite trois ſemaines dans l'orangerie, avant que d'être expoſés au grand air.

CHAPITRE XII.

Des Ennemis des Orangers, & des Moyens de les en délivrer & de les en garantir.

Ces ennemis ſont de deux ſortes, animés & manimés. Les inanimés ſont

les gelées, la grêle, les ouragans, les vents coulis hors de la ſerre & dedans. Les ennemis animés ou vivans ſont les pucerons, le kermès, la fourmi, les perce-oreille, la mouche noire.

Les gelées. Les orangers gèlent de deux façons, ou dans la ſerre, faute de ſoin, ou dehors, ſoit qu'on ſe ſoit trop preſſé de les ſortir, ſoit qu'on ait négligé de les rentrer dans le temps convenable. Le dépouillement des feuilles en eſt le premier effet, & la peau ſe lève enſuite aux parties gelées: on eſt alors obligé de recourir au dernier remède, qui eſt de les récéper, ſoit en total, ſoit en partie. Tout oranger gelé doit être mis à l'infirmerie, & aidé de bons engrais tant que durera ſa convaleſcence : des branches gourmandes & beaucoup de chiffonnes percent de toutes parts du vieux bois; ſi celles-là ſont placées avantageuſement, on les conſervera, ſans quoi on ſe retranchera ſur le bon bois qui peut ſe trouver ailleurs; quant à celles-ci, il faut les élaguer & ſe rejeter ſur les meilleures.

On dirige un oranger gelé de manière à lui former une tête. Mais parce qu'il n'a pas pouſſé à l'extremité des bois

bois récépés, & qu'il y a grand nombre de chicots, on le rapproche en faisant sa coupe l'année suivante aux endroits où il a fait éclorre des branches, & on lui donne une figure ronde en taillant les bois selon leur force. Au mois de Mai on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres, on les ravale, dis-je, sur les pousses inférieures, pour les égaler aux autres, en les coupant net, & toujours à un œil. Si au contraire on les taille tous de la même longueur, les forts bois taillés très-court, n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir, ne manquent pas de faire des pousses prodigieuses, tandis que les foibles n'en font que de fluettes. Voilà le moyen de parvenir à dresser & à former son arbre.

La grêle & les ouragans. Voyez ce qui a été dit plus haut à l'occasion des causes forcées du dépouillement des feuilles.

Les vents coulis hors de la serre & dedans. Nous avons parlé de ceux-ci, il nous reste à dire un mot de ceux là. Il est des expositions, quoiqu'au levant & au midi, où les vents de galerne n'ayant rien qui les arrête, agitent violemment les orangers. Lors des gelées

tardives de la fin de Mai, ils sont pris de côté & brouis, leurs pousses tendres étant alors plus susceptibles de l'impression de ces vents piquans. On peut leur assimiler d'autres vents rabattus & renvoyés par un bâtiment voisin ou un appentis trop proche exposé au nord ; ils soufflent par contre-coup les gelées blanches très-nuisibles aux orangers. De telles positions ne leur conviennent nullement.

Les pucerons. Sans parler ici de quantité de recettes meurtrières, telles que l'eau seconde, le poivre, le tabac, le vinaigre, la chaux & autres ingrédiens dont des Charlatans font différentes compositions, je dirai simplement qu'il n'y a qu'un seul remède contre les pucerons ; savoir, de frotter avec de petits linges doux les branches & les feuilles qui en sont attaquées. En vain les Jardiniers se récrient sur la longueur du pansement ; c'est l'unique moyen de se débarrasser de ces insectes destructeurs.

La gale-insecte nommée *kermès* & *punaise* par les Jardiniers, est fort petite & très-difficile à apercevoir, elle se cache sous la partie inférieure des feuilles, dès qu'il vient de la pluie.

C'eſt moins le déſagrément d'avoir des arbres hideux qui doit engager à la détruire, que le préjudice qui en réſulte. Un oranger qu'elle attaque, maigrit, ſa peau ſe deſſèche, il porte peu de fleurs & de fruits, ſes feuilles tombent ſouvent, il dépérit quelquefois au point que quantité de ſes branches meurent ſucceſſivement.

Tels ſont les principaux effets de la préſence de cette gale-inſecte ſur les orangers; effets dont tous les Jardiniers ſont témoins, & qu'en vain ils déplorent chaque jour. Le remède néanmoins eſt auſſi ſimple que facile, il a lieu, ſoit que les arbres ſoient dehors ou dans la ſerre: le temps le plus propre pour l'employer eſt après la pluie; & dans le cas où il fait ſec, on humecte l'arbre à pluſieurs repriſes, avec des arroſoirs verſés de haut. Ayez deux ſeaux, l'un plein d'eau & l'autre vide, avec une petite & une groſſe éponge: la petite ſert à laver les moindres branches, leurs aiſſelles, & les feuilles tant deſſus que deſſous: avec la ſeconde, vous nettoyez en frottant un peu fort les groſſes branches; & à meſure que vous lavez, vous preſſez les éponges dans le ſeau vide. Lorſ-

qu'il eſt rempli d'une eau ſale & noire, portez-la au loin. Dans le cas où l'incruſtation du noir ſur la peau des branches réſiſteroit au frottement réitéré, vous vous ſerviriez d'eau de leſſive, qui étant corroſive, ſeroit lavée enſuite avec de l'eau ſimple. On peut auſſi les frotter avec une broſſe trempée dans du vinaigre ou dans de l'eau, après y avoir délayé du fiel de bœuf, ou y avoir fait infuſer des herbes odotiférantes.

Je ne ſais ſi je dois parler d'une drogue très-propre à détacher le noir de deſſus l'oranger, mais qui demande des précautions infinies, beaucoup de dextérité, & une célérité ſingulière pour s'en ſervir ſans riſques, c'eſt le ſavon noir. Dans une pinte d'eau mettre un quarteron de ſavon noir, le bien délayer avec un bâton, frotter les gros bois avec une broſſe à peindre, trempée dans cette eau, puis auſſi-tôt qu'ils auront été imbibés, prendre une éponge pleine d'eau commune & les laver.

Loin de ſe contenter d'une première fois, ni même d'une ſeconde, il faut réitérer cette opération auſſi ſouvent qu'elle eſt néceſſaire pour rendre l'arbre

net. On peut être auſſi obligé à la continuer durant deux ou trois ans, parce que quelque précaution qu'on prenne, il échappe toujours pluſieurs œufs qui éclofent dans la ſuite. Si la première opération eſt un peu longue, les ſuivantes exigent peu de temps.

Lorſque dans l'automne & au printemps on a bien nettoyé ſes arbres, on trouve en Avril & en Mai des coques d'environ trois lignes ſur deux, appliquées ſur l'écorce des vieux bois, dans leſquelles eſt renfermée une ſorte de bouillie blanchâtre d'où naiſſent les kermès. On ne les détruira qu'en les frottant avec des linges ſoupies.

La fourmi. On peut conſulter ce que j'ai dit des dégats prétendus qu'on attribue à cet inſecte. Je crois que tout Maître ſenſé s'y rendra. Les Jardiniers qui mettent des phioles & des papiers enduits de miel & de ſucre pour attraper les fourmis, ne font que les attirer de plus en plus; de même les viandes cuites ou crues, les eſſemens d'éclanches, les ſalines dont elles ſont friandes, ne réuſſirent jamais. Elles font à leur égard, le même effet que le puceron, ſavoir, de les amorcer au point

que pour un millier qui s'y attrape, il en vient plusieurs.

Quelques curieux prétendent empoisonner les fourmis en frottant avec du tartre la tige des orangers à la hauteur de six pouces. D'autres garnissent les bords des caisses de marc de café séché au soleil ou au four. Le plus grand dommage que ces insectes causent aux orangers, c'est d'entrer dans les caisses par les ouvertures des planches, & sur-tout par celles du fond; là, elles pratiquent des réduits, & mettent les racines à l'air : si les arbres sont petits, il ne faut pas hésiter de les décaisser & de tremper leur motte dans l'eau. Si leur grandeur ne le permet pas, on parviendra à chasser les fourmis des caisses en fouillant exactement par-tout où il est nécessaire, on aura soin ensuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen des terrines pleines d'eau qu'on place sous les pieds des caisses, on ne les appréhende point : elles servent aussi à éloigner d'autres insectes, qui ne manqueroient pas de s'arrêter sur les arbres.

Les perce-oreille sont des animaux nocturnes qui mangent les feuilles par-

dessous, & les découpent en forme de dentelle. J'ai donné un moyen fort simple pour les prendre.

Les mouches. Il est une sorte de petite mouche brunâtre qui par caprice ou par prédilection s'adonne à certains arbres, & même aux vignes en espalier & en contrespalier. Elle y abonde tellement, qu'en peu de tems sa fiente noircit le gros bois, les branches, les feuilles & jusqu'aux fruits. Non-seulement l'oranger n'en est point exempt, mais souvent il en devient tout noir. L'unique remède est de le laver & de l'éponger, comme pour la punaise, avec un peu d'eau de lessive ou de savon noir, dès qu'on s'aperçoit de la présence de l'animal sur l'oranger.

CHAPITRE XIII.

Liste des Orangers que nous cultivons.

1. *Limon dulce, medullâ vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.

2. *Limon folio anguſtiſſimo, fructu variegato.* Limon à feuilles très-étroites & à fruit panaché.

3. *Limon folio ceraſi, ſeu Limonet, ceraſi minore folio.* Limon à feuilles de cerisier.

4. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, fructifer.* Limon tranché d'un jaune pâle, & à fruit.

5. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, non fructiferens.* Le même ne portant point fruit.

6. *Limon fructu quercûs.* Limon dont le fruit imite le gland.

Ces eſpèces viennent de Hollande & d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, a la feuille très-petite, d'un vert blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées, le fruit à l'ordinaire, provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie, il a le fruit à l'ordinaire & de belles feuilles d'un vert de pré.

10. Citron de l'Amérique, a la feuille étroite & longue, ſon fruit eſt petit & en fuſeau.

11. Limon Chailli, à feuilles longues & larges, tant ſoit peu épaiſſes,

ſon fruit eſt long, & ſon écorce épaiſſe.

12. Citron *Amella roſa*, ſa feuille a une odeur de roſe, ſon fruit eſt citron.

Les ſuivans ſont des eſpèces de vrais citronniers, mais on ne les diſtingue que par la variété du feuillage, plus long, plus large, plus épais ou plus dentelé; il en eſt beaucoup qui n'ont eu ni fleurs, ni fruits, les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires, tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage & le fruit, ſavoir, les 14, 15, 16, 17 & 18.

19. Citron Perette, dont le fruit eſt en fuſeau, la feuille alongée par les deux bouts, & étroite.

20. Autres Citrons extraordinaires, ſavoir, les 21, 22, 23 & 24.

25. Citron à côtes, ou limon de Calabre, la feuille eſt large, longue & pointue, & le fruit en toupie, quoiqu'à côtes.

26. Autres extraordinaires encore; ſavoir, les 27, 28 & 29.

30. Citron ſauvage.

31. Autre Citron extraordinaire.

32. Citron de St. Cloud, ſa feuille eſt ronde par le bout, & étroite de-

puis le pédicule ; le fruit eſt limon doux.

33. Citron blanc à fleurs doubles ; le fruit eſt moins long que l'ordinaire, la pouſſe en eſt blanche.

34. Citron extraordinaire, dont la feuille eſt faite comme du chagrin & de figure ovale.

35. Citron extraordinaire, dont les feuilles reſſemblent à celles du cèdre du Liban, épaiſſes, longues & arrondies par le bout ; le fruit d'ailleurs eſt comme les Citrons ordinaires.

36. Citron doux d'Eſpagne, il a la peau violette, & la feuille d'un beau vert de pré.

37. Citron blanc d'Eſpagne, a la peau blanche, & ſon fruit eſt plus pâle que les autres.

38. Autre Citron particulier & extraordinaire pour les nuances, la figure & les feuilles.

39. Citron bergamotté, dont le fruit eſt plus court que celui des Citronniers ordinaires. Sa feuille eſt auſſi plus courte.

40. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du Citron Perette, pour ſa feuille étroite & longue, ainſi que pour ſon fruit.

41. Citron de Madère.

42. Citron muſqué.

43. Limon chéri.

44. Citron Gayetan.

Les oranges ſuivantes qui ſont de diverſes eſpèces, ſe connoiſſent par la feuille de bigarade, à la réſerve de leur pédicule auſſi court qu'étroit, & par le corps du fruit qui eſt très liſſe; ce ſont les oranges que l'on crie dans les rues de Paris, & qu'on appelle oranges de Portugal; elles ſont au nombre de treize.

45. Orange liſſe, aigre-douce, ſes feuilles ſont comme la bigarade, hors le pédicule qui eſt plus étroit.

46. Orange liſſe & douce; le fruit & la feuille reſſemblent à l'orange de Portugal.

47. Orange liſſe, cornue, de même que celle de Portugal, excepté qu'il y a des excreſcences ſur le fruit.

48. Orange liſſe, ſauvage, aigre; on penſe que c'eſt un ſauvageon de Portugal.

49. Orange liſſe, étoilée ou couronnée.

50. Orange provenant d'une marcotte, ou plutôt d'un pied mis en

terre, d'un oranger particulier. Elle reſſemble fort aux précédentes.

51. Orange dite ſimplement de Portugal.

52. Orange rouge de Portugal, ainſi appelée à cauſe de ſa couleur; on la nomme orange grenade.

53. Oranger à feuilles de Laurier.

54. Oranger à feuilles dorées.

55. Oranger à feuilles panachées & argentées.

56. Oranger de Nointelle, à feuilles longues, quoique ſon fruit ſoit orange de Portugal.

57. Oranger à fleurs doubles.

58. Oranger de Gênes à feuilles de pluſieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, à cauſe de leurs beautés.

59. Bigarade ronde.

60. Bigarade cornue; ſa fleur a juſqu'à huit pétales, & d'autres fort étroites, qu'on prendroit pour des étamines, ſi elles contenoient des pouſſières.

61. Bigarade ſauvage, ou ſauvageon de forme preſque ſphérique.

62. Bigarade violette à fruits violets, dont la pouſſe & l'œil, ainſi que la fleur, ſont violets.

63. *Régæ*, ou Orange Suiſſe. Son fruit eſt tranché de blanc, ainſi que la feuille & le bois.

64. Orange Turque, ſa feuille eſt bordée de blanc; elle eſt raccourcie, en pointe, & large par le bout.

65. *Aurantium fructu quercûs.* Oranger à fruit ſemblable à un gland.

66. *Aurantium curaſſavicum verum.*

67. *Limas minima, curaſſavica vera.* Lime très-petite.

Ces trois eſpèces ſont venues d'Angleterre & de Hollande.

68. Riche Dépouille à feuilles rondes, friſées.

69. Riche Dépouille à feuilles pointues, friſées.

70. Riche Dépouille à feuilles panachées, argentées & friſées.

Les quatre Orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau vert, & les plus petites de tous: leur fruit eſt bon à manger.

71. Orange aigre de la Chine, ou ſauvageon, ſes pepins ſont comme ceux de l'Oranger Chinois.

72. Orange douce de la Chine.

73. Orange de la Chine, les feuilles panachées & argentées, le fruit tranché de panaches.

74. Orange de la Chine, auſſi à feuilles panachées, dorées, le fruit tranché de jaune. Ces variétés d'oranges de la Chine ont toujours l'air malade, & leur fruit mûrit rarement.

75. Oranger nain dont le fruit eſt gros comme une muſcade, ſes feuilles ſont petites, viennent par paquets, & ſes fleurs ſont ſi proches qu'elles couvrent les branches.

76. *Pampelmoës* du Levant, ou *Shaddock*.

77. *Pampelmoës* de l'Amérique, ou *Shaddock*.

78. *Pampelmoëes* des Barbades, ou *Shaddock*, qui n'a point d'épines, comme le *Shaddock*. Son fruit, de même que ſa feuille, a le pédicule très-large, elle eſt épaiſſe & ovale.

79. *Pampelmoës* à feuilles panachées.

80. Hermaphrodite de trois eſpèces.

81. Autre Hermaphrodite de cinq eſpèces.

82. Hermaphrodite de Provence.

83. Hermaphrodite à feuilles panachées.

84. Cédrat ſans épines.

85. Cédrat ordinaire.

86. Cédrat dit *Amella roſa*, ſa feuille ſent la roſe, ſon fruit eſt rouge ayant le nombril très-court.

87. Cédrat du Liban, à feuilles longues, ovales & épaiſſes; ſa fleur eſt groſſe, ſon fruit eſt du cédrat & chagriné.

88. *Amella roſa* à fleurs blanches, ſon fruit eſt ovale comme celui de la bigarade jaunâtre.

89. Poncire commun. Sa feuille auſſi épaiſſe que celle du balotin, eſt un peu plus longue.

90. Poncire blanc. Le bois, la peau & la fleur ſont blancs, ſa feuille eſt ronde ainſi que ſon fruit.

91. Poncire violet. C'eſt le plus beau fruit, ſon bois eſt court; il ne forme pas une belle tête.

92. Poncire figuré comme le commun, ſa feuille eſt un peu plus longue.

93. Lime douce, a la feuille d'une belle forme, le fruit d'une peau liſſe, couronné par une tête qui avance.

94. Lime aigre, ſauvageon de la lime douce.

95. Balotin d'Eſpagne, le fruit eſt rouge & gros, la feuille ronde & épaiſſe, la fleur violette.

96. Balotin commun, le fruit plus petit, la feuille comme celui d'Espagne.

97. Bergamotte orange, dont le fruit eſt rond & bon à manger.

98. Bergamotte à côtes, dont le fruit eſt auſſi à côtes, & jaune-pâle quand il eſt mûr.

99. Bergamotte ſemblable à *l'Amelia roſa*, à l'exception qu'il n'a point d'épines.

100. Pommier d'Adam, de Paris, ſon fruit eſt beau, la peau eſt liſſe & ſa feuille alongée.

101. Bigarade ſans pepins; il eſt des fruits où il s'en trouve, & d'autres où il n'y en a pas.

102. Orange liſſe, ſauvage, dont le fruit eſt doux & le bois garni d'épines.

103. Orange jumelle, eſpèce d'hermaphrodite dont les feuilles varient.

104. Limon de Portugal, ou citron orange, bon fruit plus arrondi que le citron.

105. Orange liſſe, ſans pepins, dont le fruit eſt bon, dans d'autres il y a des pepins.

106. Cedron, petit citron qui a la feuille de cèdre.

107. Cèdre imitant le cédron, mais sa feuille est un peu plus longue.

108. *Aurantium angustifolium, salix dictum.* Oranger à feuilles étroites, comme celles du saule.

109. *Aurantium eodem folio & fructu variegato, medullâ dulci.* Le même, doux.

110. *Aurantium folio acuto, crispo, fructu magno, maturè viridi.* Oranger à feuilles pointues & épaisses, son fruit est gros & hâtif.

111. *Aurantium flore rubro.* Oranger à fleurs rouges.

112. *Aurantium fructu limonis.* Oranger à fruit semblable au limon.

112. *Aurantium à costâ.* Oranger dont le fuit est à côtes.

114. *Aurantium sylvestre, folio & fructu elegantissimè variegato.* Oranger sauvageon, dont la feuille & le fruit sont très-bien panachés.

115. *Cutreum vulgare, vulgò Cedro Indicus odoratissimus.* Citron commun nommé Cédron Indien.

116. *Limon flore pleno.* Limon à fleurs pleines; il fleurit souvent double, mais toutes ses fleurs ne le sont pas toujours.

117. *Limon fructu cucurbitæ.* Limon à fruit imitant la citrouille.

118. *Limon fructu maximo, Cedro grandissimo bondoloto.* Limon dont le fruit est très-gros.

119. Limon Saint-Dominique.

120. *Limon Sancti-Bardonicis ferrara.*

121. *Limon folio longissimo Vanzanten.* Limon à feuilles très-longues.

122. *Limon longo folio, crispo.* Limon à feuilles longues & épaisses.

123. *Limon racemosa.* Limon dont le fruit est en forme de grappe de raisin.

124. *Limon, striata vel incanellata.* Limon cannelé.

125. *Limon spadafora Hispagna, vel peretto Cedrato.* Limon d'Espagne à épines.

126. *Limon, seu Limonet ex horto Damini.*

127. *Limon, seu Limonet foliis undulatis.* Limon à feuilles ondées.

128. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Le sieur Lapipe, Jardinier du Palais royal à Paris, de qui nous tenons la présente liste, observe que quelques petits citronniers ont rapporté des fruits assez variés, mais que ces espèces trop délicates n'ont pas longtemps vécu. Il préfère pour le coup

d'œil & la beauté des fruits, nos anciennes espèces ; savoir :

Le Poncire violet, sa fleur est grosse & violette, par bouquets, le dedans est blanc, il a quatre ou cinq pétales à chacune de ses fleurs. Son fruit alongé en forme de toupie, n'est bon qu'à confire, son bois est court, sa feuille ovale, arrondie & épaisse, la pousse est violette.

Le Cédrat de Florence donne un fruit très-gros, sa fleur & sa pousse sont violettes ; il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un pistil, ses étamines sont comme celles de tous les autres citrons : il demande à être bien exposé, afin que son fruit bon à confire, mûrisse & grossisse.

Le Balotin a la feuille d'une belle forme, large & alongée. Il se distingue parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui se forme à la greffe, de même que par ses poussières.

Le Pommier d'Adam, de Paris, qui est une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue. Le fruit est très-fort, & garni d'excrescences rondes qui sortent à droite & à gauche, & la fleur est très-belle par l'épaisseur de ses pétales.

La Bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côtes & par tranches, marquées par enfoncemens.

Le Cèdre du Liban, forme un beau fruit approchant du Poncire. Sa feuille eſt longue & épaiſſe, & ſa fleur violette, groſſe & blanche en même-temps, quand elle eſt ouverte, comme tous les autres citronniers.

Le Limon de Calabre, ou gros Limon, donne un très-gros fruit, mais il charge peu, & n'eſt bon qu'à confire. Il ſe diſtingue par une feuille très-large & épaiſſe, en pointe.

Les Orangers de Portugal que nous nommons Portugais, ſont différens de la bigarade par le pédicule de la feuille qui eſt court & étroit, la bigarade l'ayant en forme de cœur; ſon fruit a l'écorce fine & les fibres de la peau très-déliées; elle eſt excellente à manger. C'eſt l'orange appelée de Portugal que l'on crie dans les rues, & que quelques fruitiers nomment orange de Malte. Il n'en eſt point qui ait auſſi bon goût.

Mais les meilleures Oranges ſont les Hermaphrodites à côtes, de cinq eſpèces toutes variées : les feuilles des

arbres qui les portent, ſont d'un côté feſtonnées juſqu'à l'arrête du milieu, leur fleur eſt violette. C'eſt de cette eſpèce que ſont ſorties quantité d'autres. Quand l'arbre pouſſe vivement, il arrive, ſi l'on n'y prend garde, qu'il s'emporte ſur une même eſpèce, & que l'hermaphrodite périt.

Le *Pampelmoës*, ou *Populeum*, porte la plus belle fleur de tous par ſa forme de grappe, par l'épaiſſeur de ſes pétales, & par ſon fruit qui eſt auſſi le plus gros. Son écorce eſt liſſe, & les fibres en ſont très-fines. On le diſtingue par ſa feuille très-large, toujours chiffonnée & comme criſpée.

Le *Shaddock* eſt un ſauvageon du *Populeum*; il a des épines, & l'autre n'en a pas. Les Habitans de l'Amérique ont donné à cette eſpèce d'orange le nom du Capitaine Anglois, qui l'a apportée des Indes Orientales.

La Lime douce eſt un fort bon fruit. Ses feuilles ſont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre ſe porte bien. Elle eſt très-bonne à faire la limonade, ainſi que les autres citrons.

Le Riche Dépouille a la feuille

ronde & friſée ; il eſt petit & ſouvent dégarni : rarement lui voit-on une belle tête quand il eſt un peu fort : ſes fruits viennent par bouquets & ſont bons à manger.

TRAITÉ
DU
FIGUIER.

Peu d'arbres réuniſſent les avantages du figuier, une culture facile, des progrès rapides & deux récoltes annuelles. Les valions, la proximité des eaux, un terrein doux & léger, humide ou frais, lui conviennent. Celui qui eſt préférable tant pour la quantité que pour la qualité du fruit, a un pied de bonne terre un peu forte & onctueuſe ſur un fond graveleux. Dans un ſol aride, ſi le temps eſt ſec en Mai & en Juin, les figues abandonnent l'arbre. Il faut alors l'arroſer beaucoup & entourer ſon pied de litière, pour prévenir la chûte de ſon fruit, d'autant plus précieux, qu'il a bien meilleur

goût sur des arbres plantés en terre sèche, que sur ceux qui se nourrissent d'une terre plus substantielle.

Lorsqu'on veut marcotter le figuier, on creuse une rigole d'un pied sur quinze pouces de large, on fend d'un pouce de long le côté de la branche destinée à rester en terre, & on fait plusieurs scarifications près de cette fente. Le nouveau plan se place dans la rigole en forme d'arc, & on ne laisse sortir que deux ou trois yeux hors de terre. Des branches vigoureuses sont les seules propres à ces marcottes qu'on fera en automne, & on les couvrira l'hiver. Elles seront suffisamment enracinées un an après. Que dans la même saison on coupe ces branches, qu'on les plante dans des pots, & qu'une couche de tannée les échauffe en hiver, elles donneront du fruit qui sera mûr pour la mi-Mai.

On a raison de préférer la plantation en Mars de marcottes de jeunes figuiers avec leurs racines déjà formées. Ces plants bien conditionnés viennent plus promptement, sur-tout s'ils sont levés dans un terrein ingrat, pour être mis en bonne terre. Les figuiers élevés de

de surgeons sont les moindres de tous, parce qu'ils sont sujets à en repousser eux-mêmes quantité à leur pied.

Pour éloigner les insectes des figuiers nouvellement plantés, on les entoure de fiente de vache au commencement du printemps, ou à la fin de l'automne : c'est un préservatif contre les belettes & les rats qui rongent leur écorce tendre. Les mois d'Avril & de Mai sont propres à greffer ces arbres en flûte, & on choisit ceux de Juillet & d'Août pour les greffer en écusson. Comme ces opérations ont été expliquées plus haut, nous dirons seulement que si on préfere la derniere, il faut choisit la branche la plus vigoureuse d'un figuier, sur lequel on veut placer une espèce différente. On enleve ensuite la partie ligneuse de l'ente, en sorte qu'il ne reste que l'écorce, en observant de ne point endommager les yeux. Ensuite on fait à la partie du sujet une incision presque circulaire, on tire du milieu de cette incision une ligne d'un pouce & demi, & on y place l'ente recouverte de l'écorce du figuier, & le tout se lie avec un brin de chanvre. Mais on doit auparavant laisser un peu écouler l'humeur lai-

teuſe que l'ouverture a procurée, & on l'eſſuie même avant & après y avoir placé l'ente.

Un bon moyen d'avoir promptement des figuiers, eſt de marcotter les plus belles branches d'un vieil arbre en pleine terre. On paſſe au travers d'une caiſſe une branche d'une groſſeur médiocre, après en avoir circulairement enlevé un doigt d'écorce entre deux nœuds. On arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-deſſus du fond de la caiſſe par où elle paſſe. Cette branche couverte de terre, pouſſe des racines par ſa plaie, & on la sèvre enſuite en la coupant ſous la caiſſe.

Quelques particuliers plus curieux de l'excellence de ſon fruit que de ſa quantité, placent le figuier en eſpalier. C'eſt l'arbre qui craint davantage la gêne, & qui pouſſe d'autant plus, qu'on lui donne moins l'eſſor. Pour lui faire prendre une forme réguliere afin de l'aſſujétir au treillage, on eſt forcé de couper quantité de rameaux placés par derrière, qui empêchent le gros bois d'approcher du mur, ainſi que ceux qui dardent de toutes parts en devant, d'où il arrive que les faux-

bourgeons se multiplient à l'infini.

Il est plus ordinaire de placer les figuiers en caisse, & de les former en buisson. On empaille l'hiver ces derniers, ceux en caisse se mettent dans la serre, & ont l'avantage d'être plus hâtifs. Sans chercher à leur procurer une tête régulière, on se contente de ne pas les laisser s'emporter d'un côté, tandis qu'ils sont courts de l'autre. Ils demandent de fréquens arrosemens, une fois par semaine au printemps, & tous les jours en Juin, Juillet & Août.

Beaucoup de Jardiniers ont la mauvaise habitude de retrancher sans cesse au figuier tous ses bourgeons, afin, disent-ils, qu'il ne s'emporte point en bois. Ils prétendent fixer dans le bas de l'arbre & dans son fruit la sève qui nourrit les bourgeons nombreux au haut des branches de celui qui pousse à son gré. Je désapprouve également l'usage de ceux qui, pour prévenir la gelée, rompent en été l'extrémité des jeunes pousses, attendu que le fruit vient toujours à la partie supérieure des bourgeons de l'année précédente. Quand les branches sont trop serrées, il vaut mieux couper sur

le tronc les surnuméraires, & ne conserver que celles qui en ont de latérales, en observant de laisser au moins un pied d'intervalle entre elles.

Je pense en un mot qu'on doit réduire le régime du figuier à ne le tourmenter aucunement, à lui ôter seulement au printemps les drageons qui poussent à son pied, les branches confuses & celles de faux-bois, sans toucher aux branches à fruit remarquables par leurs yeux plus gros & plus voisins les uns des autres. Dans certaines saisons humides, où le bois du figuier n'a pas bien mûri, on est dans le cas de retrancher les branches les plus malades.

Le bois de cet arbre est rempli d'une moëlle spongieuse, & la sève est laiteuse. Par la suppression de ses rameaux, on met la moëlle à l'air qui la dessèche; la pluie s'introduit ensuite dans les petites cellules que la nature y a pratiquées, & de-là s'ensuit la pourriture qui occasionne bientôt la mortalité de ces branches incisées. Comme ses pores sont fort ouverts, & ses conduits intérieurs très-dilatés, il se fait une extravasion de cette sève laiteuse qui flue jusqu'à

évacuation totale. Telle eſt la raiſon pour laquelle tout figuier qui n'eſt pas empaillé l'hiver, ou qui l'eſt mal, gèle aiſément, ſurtout s'il tombe de la neige, du givre & des frimats. Il fait le plus ſouvent éclorre du bas quantité de branchettes creuſes qui gèlent en hiver, ou qui sèchent au printemps, faute de conſiſtance ſuffiſante, ſoit pour ſupporter le froid, ſoit pour réſiſter au grand air de la ſaiſon.

C'eſt une très-bonne pratique d'ôter avant l'hiver les dernières figues qui ne ſont pas venues à maturité. Le ſéjour de ces fruits tardifs, deſtinés à pourrir, eſt funeſte aux branches qui les portent.

Pluſieurs eſpèces de figuiers ſe plaiſent en plein vent; il faudroit les y placer plutôt que contre les murailles, où elles rapportent moins de fruit. On peut auſſi les planter en contreſpalier. On les couvre l'hiver, & on ne les met à l'air que par degrés au printemps, en ne les découvrant entièrement que lorſque le jeune fruit eſt en ſûreté. A l'égard des figuiers qu'on ne couvre pas, lorſqu'ils ſont plantés au nord & à l'eſt, ils rapportent plutôt

qu'à des expositions chaudes, parce que leur fruit qui naît bien plus tard, n'a pas à essuyer les gelées printanières. Lorsqu'il est aux deux tiers de sa grosseur, on réussit à l'augmenter & à hâter sa maturité, en mettant avec un pinceau une goutte d'huile à son œil tous les quatre ou cinq jours.

En Italie, la première récolte des figues est regardée comme peu de chose, c'est la seconde que portent les bourgeons de l'année qui est la plus considérable. Dans nos climats au contraire, cette seconde cueillette n'a lieu que sur trois ou quatre espèces, & la première doit fixer notre attention, à moins que les figuiers ne soient appliqués à des murailles échauffées. Ceux qui sont plantés contre des murs à de bons aspects exigent les soins suivans; de les détacher de la muraille en automne, d'en lier les branches par petits paquets, de les abaisser & de les attacher à des pieux pour les préserver des vapeurs humides de la terre qui leur seroient nuisibles. On peut alors les couvrir si l'hiver est rude. Comme le but de ce régime est de les retarder autant qu'il est possible, on les découvre lorsque

le temps s'adoucit. Des nattes de jonc tendues au-devant des arbres, & attachées à la muraille, peuvent auſſi être employées avec ſuccès.

Les figuiers placés en contreſpaliers, & qu'on ne peut pas abaiſſer, doivent être protégés l'hiver par des roſeaux ou nattes poſées des deux côtés; on les ôtera chaque jour aux heures convenables pour les remettre la nuit. Les vents & les matinées froides rendent ſeuls cette précaution néceſſaire. Au reſte l'abondante récolte des figues qu'on obtiendra, dédommage bien des ſoins & de la dépenſe que ce régime entraîne.

A l'égard des figuiers plantés en buiſſon loin des murs, on bute leur pied vers le temps des gelées, & on rapproche leurs branches liées avec de la paille & de l'oſier. A la mi-Mars on découvre le pied de ces arbres, & l'adouciſſement du temps détermine leur liberté.

Une méthode fort diſpendieuſe, qui ne convient qu'aux grands & aux riches, conſiſte à placer les figuiers contre des murs échauffés par art, mais la chaleur doit être douce. On levera les chaſſis toutes les fois que

le temps le permettra, afin de leur donner le plus d'air poſſible. Tandis que les arbres trop jeunes ne peuvent étendre leurs racines au-delà des chaſſis, ils doivent recevoir de fréquens arroſemens, dès que leur fruit commence à paroître. S'ils ſont bien gouvernés, la première récolte ſera plus abondante que ſur les figuiers en plein air, & plus hâtive de deux mois ou ſix ſemaines. La ſeconde cueillette ſe fera en Septembre, ou même en Août, mais il ne faut échauffer les murs qu'au commencement de Février. Il eſt eſſentiel de ne point forcer ces figuiers de trop bonne heure. Comme le temps n'eſt pas alors aſſez chaud pour leur procurer une ſuffiſante quantité d'air, leur fruit tomberoit, on obſerve ſeulement de placer les vitres devant les arbres trois mois auparavant le froid.

TRAITÉ

DES

CHOUX-FLEURS.

TOUTES les terres ne ſont pas propres aux choux-fleurs. Le moyen d'en avoir en quelqu'endroit que ce puiſſe être, conſiſte à n'en jamais ſemer ni planter que dans une terre factice ; c'eſt-à-dire, d'employer dans les terreins humides & peſans le terreau vif de cheval ; celui de vache dans ceux qui ſont légers, ſecs & ſablonneux, & d'en remplir les trous où doivent être plantés les choux-fleurs.

On en diſtingue de trois ſortes, le tendre ou le printanier, le dur & le demi-dur. Le premier qui ne diffère du dur que par ſa tige plus déliée ſe ſeme ſur couche à la fin de

Janvier, pour être replanté en Mars & mangé en Mai. Quinze jours après on sème le chou-fleur demi-dur, qui se trouve bon entre les deux autres espèces. Le dur est le plus estimé. On est dans l'usage de le semer sur couche à la Saint Remi, & de le repiquer sous cloche le long d'un mur à une bonne exposition, où il reste jusqu'à la fin de Février. On le repique alors sous cloche, & à la mi-Avril on le met en pleine terre.

La culture des choux-fleurs destinés pour l'automne & l'hiver est plus simple. On en sème la graine au mois de Mai le long d'un mur exposé au nord & au couchant, & on y laisse fortifier le plant sans autre soin que de le mouiller & de le sarcler jusqu'à ce qu'il soit en état d'être replanté en place. On le mouille simplement en Juillet & en Août, & il est bon depuis Octobre jusqu'en Décembre.

On peut avoir des choux-fleurs au moins durant neuf mois de l'année, en les semant de quinzaine en quinzaine sur couche, & en pleine terre; sur couche depuis la fin de Janvier jusque vers la mi-Avril, ou le commencement de Mai, & en

pleine terre depuis la mi-Avril jusqu'à la fin d'Août, ceux-ci pour passer l'hiver, afin d'être bons au printemps suivant. Par le moyen des cloches & des chassis, on les avance bien plus qu'en pleine terre.

Quand on n'a ni chassis ni ferre chaude, on garantit les choux-fleurs des gelées, en les semant sur du terreau vif dans des caisses de bois de chêne d'environ trois pieds de longueur sur deux de large, & un demi-pied de profondeur. Elles doivent avoir une main de fer à chaque bout pour en faciliter le transport, ou des crampons doubles, comme ceux des chaises à porteurs, dans lesquels on passe deux bâtons. Ces caisses portatives restent dehors tant qu'il ne gèle point, ou que les pluies ne sont pas trop longues. On les place près de la ferre, à l'exposition du midi, & on les rentre tous les soirs jusqu'au commencement de Mars. On met alors les choux-fleurs en pleine terre au pied d'un mur situé au midi, & on est sûr d'en avoir à la fin de Mai & durant les mois de Juin & de Juillet.

A l'égard de ceux qui n'ont point de ferre, ils semeront en Août & Sep-

tembre, puis en Mars des choux-fleurs tous les quinze jours en petite quantité & fort clair, sur une couche sourde d'un pied de profondeur sur quatre de large & exposée au midi. La terre sortant de la fouille de cette couche servira à lui former un ados par derrière. On attendra pour semer & planter que le fumier dont on aura rempli la fouille ait jeté son grand feu, & on le foulera plusieurs fois, en le plaçant par lit afin de former la couche qui conservera plus long-temps sa chaleur & s'affaissera beaucoup moins. Sur cette couche on semera à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre des choux-fleurs qui y passeront l'hiver, & pourront être repiqués au pied d'une muraille au midi.

Pour préserver du froid, la couche & le plant qui est au pied des murs, on fera un bâti tout autour avec des piquets & des gaulettes, tant en travers, qu'en long, sur lequel on étendra des paillassons avec beaucoup de menue litière. Cette couche doit être plus haute par-derrière que sur le devant, afin d'avoir plus directement les rayons du soleil, & de faciliter l'écoulement des eaux : on la réchauf-

fera auſſi dans le temps en la plombant.

Si l'on veut avoir des choux-fleurs qui ſuccèdent à ceux-ci, on fera des couches nouvelles au commencement de Mars ſous chaſſis ou ſous cloches, & les choux-fleurs de la grande eſpèce ſemés alors, ſerons bons à mettre en pleine terre vers la mi-Avril, & donneront dans les premiers jours de Juillet; ceux qui pouſſeront plus lentement ſeront pour Août & Septembre.

Soit qu'on sème les choux-fleurs ſur couche, ſoit qu'on les mette en pleine terre, on obſervera qu'ils ſoient à trois pouces de diſtance ou environ les uns des autres. Cette pratique oppoſée à l'uſage général de ſemer dru, doit être appliquée à toutes les ſemences d'arbres, d'arbuſtes, de fleurs & de plantes potagères. Elle eſt fondée ſur l'avortement des plants, leur peu de progrès, leur état languiſſant long-temps après qu'ils ont été levés & tranſplantés, & dans la ſuite leur formation preſque toujours imparfaite. Faute d'eſpace pour s'étendre des côtés, ils s'étiolent, leurs racines entrelacées ſe dérobent la nourriture, & ils ne peuvent avoir qu'une mauvaiſe conſtitu-

tion, quand par diſette de ſubſtance ils ſont déjà épuiſés, même en naiſſant. Enfin ces plants qui ſe touchent, ſont privés des bienfaits de l'air, blanchiſſent en dedans & s'attendriſſent; leurs premières feuilles qui ſont leurs mères-nourrices dans leur enfance, s'alongent comme en langues de chat, ſe rouillent, ſe pourriſſent ou ſe sèchent. Telle eſt une des raiſons pour leſquelles quantité de choux-fleurs montent ou ne font que des pommes chétives. Comparez ceux dont les graines ont été ſemées fort clair avec ceux-là, & vous verrez quelle eſt leur différence pour la force, la grandeur des feuilles, & la groſſeur de la tige.

Lorſqu'ils ſont aſſez forts pour être tranſplantés, on les place dans des trous d'un pied de profondeur & de largeur, faits en échiquier à trois pieds de diſtance les uns des autres, & on les remplit de terreau convenable à la qualité du terrein, deux pouces plus haut que la terre voiſine.

Les choux-fleurs plantés en pleine terre, réuſſiſſent auſſi-bien que ceux ſur couche ou dans des trous remplis de terreau, pourvu que la terre ait été bien préparée par divers labours qui

ayent suffisamment brisé & pulvérisé les mottes, & que dans les sécheresses on arrose fréquemment, soit pour faire lever la semence, soit pour empêcher que le chou-fleur ne monte.

Sur couche il se conduit de même qu'en pleine terre; on l'arrose souvent, & on le laboure tous les quinze jours à un pouce de profondeur, avec les doigts seulement pour le rechausser, en soulevant la terre, afin que les influences de l'air & le soleil pénètrent jusque dans son intérieur. Le propre du chou-fleur, ainsi que de presque toutes les plantes qu'on sème, est de s'élancer hors de terre, de s'étioler, & d'avoir ordinairement les racines presque à l'air; d'où il arrive que les jeunes plants rechignent.

Toutes les fois qu'on sème ou qu'on plante, on laboure auparavant; la terre alors s'affaisse d'un pouce par pied: les gros plants qui ont des racines fortes & longues, sont emportés vers le bas, & entraînés avec elle. Les petits placés à sa superficie, ont des racines filandreuses qui restent toujours sur terre. Le terreau des couches étant plus sujet à cet affaissement, tant à cause qu'il est meuble, que par

rapport au fumier qu'il couvre & qui se plombe davantage, tous les plants qui sont dessus ont besoin d'être rechaussés. Ceux de chou-fleur qui ne l'ont point été, sont bientôt pris du hâle, & avortent ou montent le plus souvent, parce que leurs racines ont été trop vivement frappées du soleil, qui a resserré leurs pores & leurs fibres, & étréci par conséquent les passages de la sève.

On n'arrachera point le plant de chou-fleur, ni celui des autres légumes, mais on le levera; en soulevant le terreau avec les doigts, & les fourrant adroitement plus bas que les racines, on les aura de toute leur longueur. Dans le cas de sécheresse, on les mouilleroit quelques heures auparavant ou la veille au soir. Il est impossible qu'en arrachant, suivant la coutume, le plus grand nombre des filets déliés des racines ne restent en terre. Quoique le Jardinier ne comprenne pas le préjudice qu'une telle soustraction fait à la plante, il n'en est pas moins réel. Je me suis plusieurs fois expliqué à ce sujet, & j'y renvoie pour éviter les répétitions.

Le plant de chou-fleur étant levé

après la pluie, lorsqu'il a six ou sept feuilles, & que sa tige est de la grosseur au moins d'un brin de paille, on fait avec le gros plantoir un trou suffisamment profond, afin que ses racines ne soient point rebroussées, & que le pivot puisse être enfoncé, & on le plante vers le coucher du soleil, si ce n'est qu'il ait plu abondamment, ou qu'on soit sûr de la pluie. On choisit le soir, afin que l'arrosement tienne, & que la plante souffre moins de la flétrissure inséparable de la replantation.

Les précautions qui doivent l'accompagner consistent : 1°. A planter le chou-fleur jusqu'au collet, autrement dit le nodus, qui est immédiatement au-dessous des premières feuilles. 2°. A examiner s'il n'est point borgne, c'est-à-dire, si à l'extrémité de la tige il y a un œil ou un bouton : il n'y a pas de pomme à espérer sur tous ceux à qui cet œil manque. 3°. Il en est de même, si la feuille servant de mère-nourrice à l'œil pour former la pomme se trouvoit cassée ou arrachée ; c'est parce qu'on ne fait pas cette observation, qu'il y a tant d'avortons. 4°. Visiter chaque plant de chou-fleur,

afin de voir si le tronc ou les racines ne sont point viciés, pour avoir été rongés par les vers blancs, ou par d'autres animaux, tels que les limaces. 5°. Pratiquer à leur pied un bassin de la largeur d'un chapeau sur deux pouces de profondeur, un peu en pente. 6°. Enfoncer par conséquent son plant pour que le collet se trouve à fleur du fond de ce bassin. 7°. Arroser le chou-fleur de deux jours l'un, durant les longues sécheresses, après que le grand soleil sera passé, excepté lorsqu'il a plu abondamment.

Trois sortes d'insectes entre autres attaquent le chou-fleur, & lui font la guerre au-dehors; savoir, les pucerons, les lisettes & les chenilles, & dans la terre les vers blancs, les limaces & les courtilières. Les insectes du dehors rongent ses feuilles, & le font avorter: en terre les vers blancs & autres piquent les racines & le tronc.

Les pucerons n'attaquent ce légume que quand il est petit & tendre. Alors il faut prendre un linge fort doux, & essuyer le dessus & le dessous de chaque feuille, ainsi que leurs queues & la tige: il peut avoir quatre, cinq ou six feuilles, & par conséquent ce

n'eſt point un travail long & pénible.

Il en eſt de même du gribouri ou liſette, qui s'attroupe comme le puceron, avec cette différence que celui-ci eſt un animal tranquille, qui reſte où il s'attache, & que celui-là va & vient. La liſette n'attaque guère le chou-fleur, que lors de la ſéchereſſe; & comme elle craint l'eau, il n'y a pas de moyen plus sûr pour s'en débarraſſer que de le mouiller cinq ou ſix fois le jour ſuperficiellement; quelques Jardiniers, après avoir arroſé, jettent de la cendre ſur le plant de chou-fleur. Je n'en approuve point l'uſage, elle eſt corroſive, & forme une incruſtation ſur la feuille, contraire à l'admiſſion des roſées de la nuit & des influences du ciel. Je préférerois la miette de terre, dont l'effet ſeroit le même contre l'animal, & qui du moins porte avec elle des ſucs qui dédommagent en quelque ſorte de la privation des bienfaits de l'air.

A l'égard des chenilles, il n'y a qu'un ſeul moyen de les détruire; ſavoir d'aller tous les matins lors de la roſée les prendre & les écraſer.

Trois ſortes d'animaux font périr le chou-fleur dans l'intérieur de la

terre ; ſavoir, les vers blancs, les limaces & les courtilières. L'unique expédient pour l'en garantir eſt de les épier & de les tuer. On voit un pied de chou-fleur dont les feuilles penchent & pâliſſent, on le fouille à deux ou trois pouces, & on y trouve l'animal occupé à en ronger la racine ou le tronc. La limace eſt un limaçon ſans coquille, qui rampe ſur la ſuperficie de la terre, & qui ſe tapit durant le jour, parce qu'elle redoute le ſoleil & le grand air, on la cherche tout autour du chou-fleur, & on la prend. Quant à la courtilière, comme elle eſt fort ſubtile, il faut l'épier. Elle ſe coule entre deux terres, & forme par-tout où elle paſſe, une petite éminence.

Malgré tant d'ennemis, il eſt aiſé d'avoir du plant de chou-fleur, ſi on en sème une petite pincée à la fois & fort clair, en divers cantons, à diverſes expoſitions ſur terre & ſur couche, & en différens temps. On le labourera tous les quinze jours, mais ſuperficiellement, & ſans défaire le baſſin dont j'ai parlé, en obſervant de ne point endommager la texture des feuilles, cribles en dernier reſſort & tamis de la ſeve, comme je l'ai dit.

Lorſqu'on plantera en place les choux-fleurs, on formera les planches de quatre pieds de large, avec deux ſentiers aux côtés : on mettra dans chacune trois rangées ſeulement de plant diſpoſé en échiquier ; & afin que le terrein ne ſoit pas oiſif, on placera dans les entre-deux des rangs de laitues, de chicorées & autres plantes potagères, ne faiſant ni trop de racines, ni trop d'ombrage. Elles n'effruitent point la terre, ſont ſuffiſamment écartées du pied des choux-fleurs, & avant que ceux-ci leur nuiſent, elles peuvent mûrir & être cueillies.

Les choux fleurs ſont venus, il eſt temps de les faire blanchir. On attend pour cet effet que la pomme commence à ſe former ; & dès qu'on la voit groſſe comme le poing, ou comme une pomme de rambour, on caſſe la groſſe côte des feuilles, & on les replie les unes ſur les autres, pour lui former une couverture, & l'empêcher de monter en graine, ou bien on lie avec de la paille les extrémités des feuilles en un paquet, & au bout de douze ou quinze jours la pomme eſt ſuffiſamment blanche ; on coupe pour lors le chou-fleur par le pied.

Si on veut l'épargner & ne couper que les têtes, il repouſſera de petits rejetons qu'on donne pour des brocoli ; eſpèce excellente cultivée en Angleterre & en Italie.

Inſenſiblement nous ſommes arrivés au temps où les choux-fleurs de l'arrière-ſaiſon donnent abondamment ; mais il en eſt une grande quantité qui pouſſent fortement en feuilles & qui n'ont que des pommes commencées. Voici la façon de les conſerver. A la fin d'Octobre, ou même plus tard, quand la gelée à glace n'eſt point à craindre, on lève ſur le midi tous ces pieds de choux-fleurs médiocrement avancés, avec le peu de motte qu'ils peuvent avoir, on les plante dans une ſerre ou dans tel autre endroit à l'abri de la grande gelée, & on les enterre dans le terreau le plus près des uns des autres qu'il eſt poſſible, liés avec de la paille à l'extrémité de leurs feuilles, & à meſure qu'ils mûriſſent on en fait emploi, on a ſoin auſſi de leur donner de l'air pendant qu'il ne gèle point. Quand le tout eſt conduit par un Jardinier entendu & vigilant, les choux-fleurs ne manquent point juſqu'à ce que les

printaniers soient venus. C'est ainsi qu'en Angleterre & en Hollande, de même que dans les pays froids, les curieux en ont en tout temps, tandis qu'avec les avantages du climat, nous en manquons même durant la belle saison.

Ce n'est que depuis un certain nombre d'années que nous recueillons la graine de ce légume : on prétend qu'elle ne vaut rien, & on en fait venir d'Espagne, d'Italie & de Touraine. Pour en avoir d'excellente dans nos climats, il faut conserver une certaine quantité de pieds de choux-fleurs, parmi ceux qui ont pommé les premiers aux mois d'Avril & de Mai, & les laisser monter en graine en place. Si dans la serre, on a pu en garder quelques pieds jusqu'en Mars, que la pomme soit formée ou non, on les mettra en pleine terre ; en les couvrant durant le jour seulement jusqu'à ce qu'ils ayent repris, & les arrosant, on est sûr d'avoir amplement de la graine de bonne heure, & bien aoutée. Lorsqu'on voit les cosses jaunir, commencer à sécher, & les feuilles cesser d'être vertes, on tire la plante de terre, sans secouer celle qui

eſt au pied, de peur de faire ſortir la graine de ſa coſſe, & on met chaque pied debout contre un mur, à l'expoſition du midi; & quand elle eſt ſuffiſamment sèche, on la recueille comme les autres graines, & on la garde auſſi long-temps. Il eſt certain que plus une graine eſt fraîche & récente, plus elle a de baume intérieur, d'huile & d'onctueux qui ſert à la faire germer: ſes qualités ſont d'être d'un rouge foncé, pleine & ſans rides.

Je conſeille, d'après mes expériences, de ſemer les choux-fleurs dans de petits pots à baſilic, qu'on remplit de terre factice: on fait un trou d'un pouce dans le milieu, on y met deux graines de choux-fleurs, & on les place tous à un eſpalier au levant ou au midi, en pleine terre. Ces pots y reſtent juſqu'à ce que les choux-fleurs ayent quatre ou cinq feuilles: alors, on les lève, on les dépote, & on les plante au cordeau, dans les trous qui leur ſont deſtinés.

TRAITÉ
DES CARDONS
D'ESPAGNE.

Les cardons d'Eſpagne viennent beaucoup plus facilement, que les choux-fleurs, dont ils diffèrent peu quant aux ſoins qu'ils exigent. Les premiers qui ſe mangent en Mai ſe sèment ſur couche en Janvier, & ſont repiqués ſur une autre, où ils reſtent juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être replantés ſur une couche ſourde, où chaque pied eſt éloigné de trente-ſix pouces l'un de l'autre. Parvenu à ſon point de groſſeur, on le lie & on l'empaille, trois ſemaines après on le coupe. La ſeconde ſemence de ce légume ſe fait dès les premiers jours d'Avril, pour l'automne & l'hiver, non dans les

trous mêmes, ni sur couche, mais dans de petits pots de terre, comme je viens de le dire, en parlant des choux-fleurs; on les place dans une couche chaude, dont le grand feu sera passé, & on les y laisse jusqu'à ce que chaque cardon ait poussé des feuilles de six pouces de long. Vers la mi-Avril ou au commencement de Mai, après une pluie considérable, on tire de la couche tous ces petits pots, & on les plante à l'endroit qui leur est destiné, avec les précautions indiquées pour le chou-fleur.

On m'objectera sans doute que l'usage de semer les cardons en pleine terre est beaucoup plus simple. Je réponds; 1°. Qu'en pleine terre on ne peut les semer que tard, parce que la graine pourriroit, ou ne leveroit pas si la terre n'étoit point suffisamment échauffée. 2°. Que dès qu'ils commencent à pousser, s'il survient quelque gelée tardive, ils sont tout d'un coup pris. 3°. Que semés d'heure, comme on dit, ils sont fort sujets à monter ou à être attaqués par les lisettes, les pucerons, les limaces & les vers blancs, au-lieu qu'étant mis en terre lorsqu'ils sont plus avancés, ils ont plus de force

pour réſiſter à ces ennemis. 4°. Que dans les grandes ſéchereſſes ils ſont brûlés en ſortant de terre, quelque arroſement qu'on leur prodigue.

Beaucoup de Jardiniers ont coutume de mettre deux graines à la fois en terre ; & lorſque les cardons ſont un peu grands, d'en lever un dans chaque trou, qu'ils défendent de l'impreſſion de l'air & du hâle, ce qui n'empêche pas qu'il ne ſoit long-temps à reprendre ; il eſt vrai qu'ils lui coupent le pivot, ce qu'on ne doit jamais faire à aucune plante. Le cardon même, ſans avoir éprouvé de retranchement, reprend difficilement, lorſqu'il eſt planté à nu ; comme il eſt fort tendre, mollaſſe, creux en dedans, & qu'il a des fibres fort lâches & fort ſpacieuſes remplies d'eau, l'air le flétrit & le fane, dès qu'on le tranſplante.

Ceux qui n'ont pas la commodité des couches pour y placer des cardons en pots, peuvent y ſuppléer en les enterrant à l'expoſition du midi où ils réuſſiſſent très-bien. Leurs trous doivent être eſpacés plus que ceux des choux-fleurs, la diſtance eſt de quatre pieds en échiquier à cauſe de l'étendue des feuilles, & par conſéquent les

planches en auront ſix. Les Jardiniers qui ne les eſpacent qu'à deux, ne font pas attention que les feuilles ſeront engagées au moins d'un pied les unes dans les autres, & ſe feront ombrage. Si l'on dit qu'à cette diſtance le cardon occupe trop de terrein, je répondrai que les Maîtres qui n'ont que de petits jardins peuvent renoncer à la culture de ce légume, & que ceux qui n'en ont que de médiocres doivent en élever peu.

Quand les cardons ont leurs feuilles dans toute leur grandeur, on eſt diſpenſé de les biner, de les labourer & de les ſarcler ; mais non de les arroſer dans les ſéchereſſes. Il faut alors jeter de l'eau au pied de chaque cardon, plutôt que de la verſer de haut ſur ſes feuilles, qui chargées du poids de ce liquide ſont forcées de s'abaiſſer les unes ſur les autres. Les pluies, dit-on, les affaiſſent bien davantage, ſur-tout quand elles ſont orageuſes ; j'en conviens, mais c'eſt un mal inévitable. Juſqu'à ce que ces feuilles ſoient dans toute leur croiſſance, on a dû les ménager extrêmement en binant les cardons : alors ils n'ont plus beſoin d'être ſarclés ; leur ombrage eſt tel

qu'il étouffe les mauvaises herbes.

Les feuilles de ce légume étant longues & larges, garnies de côtes fort épaisses, rampent, en s'alongeant, vers la terre, & se cassent aisément quand on veut les relever. Il est vrai que ces premières feuilles inférieures sont mises à l'écart lorsqu'on fait usage du cardon ; néanmoins étant cassées, elles se fanent & se pourrissent quand il est empaillé ; la pourriture gagne insensiblement jusqu'au cœur, & voilà pourquoi tant de cardons périssent. Pour éviter cet inconvénient, mettez d'abord un premier lien de paille à un pied du bas du cardon que vous voulez faire blanchir, un second lien au bout de cinq ou six jours, puis un troisième & un quatrième, ce qui se pratique en Octobre. Deux hommes relèvent alors les feuilles les unes après les autres chacun de leur côté, puis passent leur lien par derrière qu'ils ferrent médiocrement. Sans cette précaution, le cardon qui, quoique lié, ne laisse pas de grossir, fait effort contre la ligature & souvent la rompt ; si elle résiste il pourrit. Les cardons de Tours, sont plus difficiles à lier que ceux d'Espagne, à cause de leurs piquans : on n'y

touche qu'avec des bas, des culottes & des gants de peau. On observera de plus de laisser ouverte la tête des cardons, & de ne mettre son lien qu'à sept ou huit pouces plus bas que l'extrémité des feuilles; cela s'appelle un soupirail ou une ventouse, qui sert à faciliter la respiration de la plante, & de passage aux eaux des pluies dont le séjour occasionneroit sa pourriture. Par la même raison j'ai recommandé de ne point serrer trop fortement les cardons.

Pour en avoir de hâtifs à la fin de Juin, vous les semerez en Mars, & les replanterez en les couvrant de cloches posées sur des haussis, qu'on ôtera lors des vents impétueux. Vous les pousserez fortement à l'eau qui les empêchera de monter.

Cette plante est sujette à peu de maladies qu'une légère attention prévient & guérit aisément. Les plus ordinaires sont la rouille des feuilles & l'avortement. Celle-là vient communément de la gelée, quand on a semé ce légume de bonne heure : & lorsqu'il est mis encore foible en pleine terre, le grand hâle ou le soleil trop ardent, une longue sécheresse dans laquelle il a pâti, des arrosemens faits en plein

midi ou avec des eaux mal-saines, bourbeuses & puantes, occasionnent la rouille de ses feuilles, & pour lors il ne profite guère. L'avortement a pour cause le mauvais fonds de la terre, les semences qui n'ont pas été bien aoutées, les gelées fortes, un terrein trop froid. Dans ce dernier cas on ne semera, ni ne plantera tout au plutôt que vers la fin d'Avril, quand la terre sera bien échauffée.

Les ennemis des cardons sont sur terre, ou cachés dans son intérieur. Lorsque ceux-ci ne font que naître, ils ont à redouter au dehors les pucerons & les lisettes; quand ils sont plus avancés, les limaces & les vers blancs en font un grand dégât. Souvent des fourmis rougeâtres rongent leurs racines, ainsi que celles des artichauts. Enfin, il est une petite mouche noire qui les attaque au dehors, & dont la fiente noircit totalement les feuilles. J'ai parlé dans le Traité des choux-fleurs de ces différens fléaux, & j'ai donné le moyen de les faire cesser.

Les cardons liés & empaillés sont trois semaines ou un mois à blanchir, mais ils peuvent, quoique blancs, se garder beaucoup plus long-temps sans

pourrir. Néanmoins, par rapport aux longues humidités, on n'en lie d'abord que proportionnément à la consommation qu'on peut en faire, & on ne les empaille tous qu'à la fin d'Octobre, avant que la gelée les frappe. Si on en prévoit une forte, on les enlève pour les mettre dans la serre ; avant ce temps ils auront été butés.

Le moyen de les conserver durant l'hiver est de les placer dans la serre tout liés & empaillés, ou bien liés seulement ; ils sont moins sujets à pourrir, & à geler ; on les levera en motte. Au-lieu de les jeter brusquement sur terre ou de les entasser avec effort, soit dans la hotte, soit dans la brouette, de les ménager peu en les déchargeant, & en les plaçant dans la serre, on usera de précautions, afin de ne les point froisser. La serre sera garnie d'un pied d'épais de terreau pour les y recevoir plantés les uns près des autres, avec toutes leurs racines. Comme ils poussent encore & y profitent, étant traités, comme je le prescris, on les voit, par l'ouverture d'enhaut, croître & s'alonger ; les plus blancs sont les plus mûrs.

Si on demande quelle est la meilleure

graine, je répondrai qu'on estime fort celle de Touraine, dont les cardons ont des piquans, on les suppose plus fins, plus délicats, & d'un goût supérieur aux autres. Pour moi, qui, durant nombre d'années, ai conservé dans mon jardin des cardons gouvernés en hiver, comme les artichauts; j'ai toujours eu des graines qui n'ont jamais dégénéré.

Nos Managers recueillent, pour la plupart, leurs graines de cardons de la même manière. Il y a deux façons de s'y prendre; savoir, d'en laisser en place un ou plusieurs pieds des moins avancés, de les soigner durant l'hiver comme les artichauts, & au printemps de les laisser pousser; ou bien quand on peut en garder dans la terre jusqu'à ce temps, on prend quelques pieds de cardons, on ôte petit à petit la paille qui les entoure, de peur de les hâler trop à la fois, & on les plante avec toutes leurs racines, comme ils ont été levés, & ils font des jets vigoureux. Je préfere ceux restés en place, quand ils résistent à la gelée. Comme ces cardons font des tiges prodigieuses, extrêmement chargées de feuilles & de graines, il faut les attacher

à un fort tuteur, ſans quoi les grands vents les renverſeroient : les effeuiller, comme le pratiquent quelques-uns, eſt le moyen de faire avorter la graine. Le deſſéchement de la tige & des feuilles indique leur maturité. On coupe enſuite chaque rameau où eſt attaché un petit artichaut au fond duquel ſont arrangées les graines, & on les ſuſpend tous enſemble au plancher dans un lieu bien ſec. Quand on veut en ſemer, on détache la graine qui tenant à l'artichaut, ſe garde pluſieurs années, au moyen de ce qu'elle a une peau fort épaiſſe & coriacée.

TRAITÉ
DES MELONS.

LA melonnière doit être exposée au levant & au midi, il seroit à propos qu'on pût y joindre le couchant. Elle sera enceinte de murailles ou de paillassons ; les murailles sont à préférer, pourvu qu'on les enduise des deux côtés. La hauteur du mur du fond, qui en-dedans est en face du midi, ne peut être moindre que de quatre à cinq pieds, pour garantir la melonnière des vents du nord : les trois autres doivent toujours aller en diminuant, afin de ménager une entrée plus facile aux rayons du soleil, & de porter moins d'ombrage en-dedans. Si donc le mur du fond a cinq pieds, le mur opposé en aura trois en-dehors &

quatre en-dedans, parce que le sol de la melonnière aura un pied de pente en face du midi, pour le prompt écoulement des eaux. L'expérience a appris que dans les terreins argilleux ou glaiseux, il faut élever le sol avec des terres légères ; que les couches sont très-bien établies sur la surface des sols ni trop humides, ni trop secs ; & qu'il est essentiel d'enterrer la melonnière dans ceux qui sont sablonneux, pierreux ou marneux. Il y a des personnes qui prétendent avoir obtenu des succès en ce genre sur des emplacemens murés & pavés de briques.

Dans toute melonnière on doit pratiquer, 1°. un bassin ou une cuvette qui puisse contenir une certaine quantité d'eau : on sait que rien n'est plus contraire aux melons que l'eau crue, fraîchement tirée du puits. 2°. Un petit appentis pour mettre à couvert les cloches, les paillassons & tous les instrumens de jardinage nécessaires aux couches, & qu'on doit incessamment avoir sous la main. 3°. Un espace de terrein destiné à faire des élèves pour l'embellissement du jardin de propreté. 4°. Un trou à fumier, où on dépose les épluchures des herbages qui doivent s'y

conſommer durant un eſpace de temps ſuffiſant. 5°. Une place pour la grande litière, & pour le terreau des vieilles couches quand on les démolit.

L'uſage eſt de mettre la melonnière à l'écart, comme étant peu propre à récréer la vue : il eſt cependant très-poſſible de donner à cet endroit le plus utile du jardin, un air de propreté qui invite le Maître, durant la belle ſaiſon, à viſiter les melons & les autres plantes, qu'on y élève. On y conſtruira une porte à deux venteaux de cinq à ſix pieds d'ouverture, fermant exactement à clef. C'eſt une opinion aſſez fondée, que toutes les odeurs fortes & capables de faire tourner les liqueurs & les confitures, occaſionnent la coulure des melons.

Ces fruits ſont originaires des pays chauds, où ils viennent comme d'eux-mêmes en pleine terre ; & dans pluſieurs endroits on ne les taille point. En France, & dans les climats tempérés, ils doivent tout à l'art, aux ſoins & à l'induſtrie. Il y a environ trente ans que nous ne connoiſſions que le gros melon brodé : c'eſt le ſeul que tous les Maragers de Paris cultivent actuellement ; & le Peuple accoutumé à cette

eſpèce ignore qu'il y en ait d'autres, cependant il en exiſte une multitude d eſpèces. Le détail de tous les melons que nous avons apportés des pays lointains, & qui ſont cultivés ſpécialement dans certaines contrées, nous meneroit trop loin : voici ſeulement les plus connus & les plus recherchés par les curieux.

1. Melon ſucrin, petite eſpèce, très-bon & le plus hâtif de tous; il vient à-peu-près de la forme d'une groſſe orange.

2. Melon ſucrin, groſſe eſpèce, très-bien fait, moins hâtif que le premier, mais il mûrit plutôt que ceux d'une autre eſpèce.

3. Melon ſucrin long, il ſuccède au premier. Ces trois eſpèces ne brodent preſque pas.

4. Melons des Carmes; il y en a de longs, de ronds & de blancs à l'extérieur. Ils ſont fort bons, aſſez hâtifs, & ont une broderie très-fine, leur chair eſt jaune lors de la maturité.

5. Melon Romain, imite aſſez celui des Carmes : il vient très-rond, eſt tendre à mûrir, & eſt preſque toujours bon.

6. Melon de l'Archipel, eſt long & très-bon.

7. Melon de Langeais, en Touraine, brode peu, aſſez gros & long.

8. Gros melon de Langeais, à côtes, brode peu, a la chair jaune, & eſt très-bon.

9. Melon dit de Saint-Nicolas de la Grave, long, fort ſucré, ſa broderie eſt très-fine.

10. Melon dit de Saint-Nicolas, à côtes, eſt plus gros & moins long que le précédent; il a une fort belle chair.

11. Melon morin, eſt le plus gros des melons cultivés; il brode beaucoup plus que les autres, & a vers ſon extrémité la forme d'une étoile. C'eſt celui que les Maragers de Paris ont coutume de cultiver, & qu'on vend dans les marchés de cette ville.

12. Melon à chair verte & à côtes; il eſt très-petit, a beaucoup de ſuc & eſt fort hâtif.

13. Melon de Naples; il eſt long & a la chair jaune.

14 Melon de Malte, il mûrit en hiver, eſt vert juſqu'à ſa maturité & un peu pointu par le bout: ce n'eſt pas un des meilleurs, du moins dans nos contrées.

15. Petit melon de Malte à chair blanche, & broderie très-fine ; il eſt bon & hâtif.

16. Petit melon de Malte à chair rouge, bien brodé, très-bon ; c'eſt le plus hâtif.

17. Melon d'Eſpagne, reſte long-temps vert, eſt fort long, très-dur à mûrir, & un peu fade.

18. Melon de Tours, eſt d'une groſſeur ordinaire, aſſez bon & peu difficile à mûrir.

19. Melon d'Italie fort dur à mûrir, ſur-tout aux environs de Paris.

20. Melon (*a*) Cantaleupe, eſt noir, très-hâtif, un peu long & très-bon.

21. Melon Cantaleupe de la petite eſpèce, & de la groſſeur d'une orange ; il eſt excellent, très-rond & a des boſſes.

22. Melon Cantaleupe d'Orange eſt fort gros, bien rond, boſſu & très-bon.

(*a*) Cette eſpèce, originaire d'Arménie, n'a paſſé dans les jardins des différentes parties de l'Europe, qu'après avoir été long-temps cultivée à Cantaleupe, maiſon de plaiſance du Pape, éloignée de Rome d'environ [illegible]

23. Melon Cantaleupe d'Aſtragan ; il eſt de groſſeur au-delà de l'ordinaire.

24. Melon Cantaleupe Romain, fort long.

25. Melon Cantaleupe de Querci, très-bon.

26. Melon Cantaleupe de Caſtelnaudari.

27. Melon Cantaleupe de Bouvert.

28. Melon Cantaleupe d'Anjou, noir & boſſu.

29. Melon Cantaleupe Ananas, à côtes ; il eſt plus long que rond, & a une eſpèce de couronne à ſon extrémité.

30. Melon Cantaleupe doré.

31. Melon Cantaleupe argenté.

32. Melon Cantaleupe noir, boſſu & à chair blanche.

33. Melon Cantaleupe, plat, & à chair rouge.

34. Melon Cantaleupe, boſſu, & à chair verte.

Tous ces melons cantaleupes ſont ordinairement très-bons, hâtifs ou tardifs, ſuivant le temps où ils ont été ſemés.

35. Melon d'eau à chair verte ou Angouri, pas trop bon.

36. Melon d'eau à chair rouge, très-rond & médiocre.

37. Melon d'eau à chair blanche, extrêmement gros.

Ces trois sortes de melons seroient plutôt bonnes à confire, si elles en valoient la peine.

38. Melon de Minorque, à chair rouge, d'une belle grosseur, très-bon, a une broderie très fine.

39. Melon pasteque, des plus gros, sa peau unie a une raie jaune & une verte; sa chair est blanche, & sa graine rouge.

40. Melon Desart à côtes, sa broderie est fine, & sa chair est bien jaune & très-bonne.

Si la culture de ce fruit passe pour être difficile, c'est qu'on le tourmente trop, soit par le transport d'une couche sur une autre, en l'arrachant & le mettant à nu, soit par les incisions qu'on lui fait. Il demande plus de soin & d'attention que de peine & de travail.

On se plaint de la rareté des bons

melons (*a*), la raiſon en eſt bien ſimple : ils viennent dans le terreau & à force d'eau, excepté ceux ſous chaſſis qui ſont meilleurs, quoiqu'ils cèdent en bonté à ceux dont nous enſeignons la culture. Outre les ſels de la terre, n'eſt-ce pas ſur-tout le baume & le nitre de l'air qui donnent aux plantes ce ſuc & cette sève exquiſe qui en relèvent ſi agréablement le goût ?

Dès le mois de Janvier on prépare les couches pour les melons qui ſeront bons à mettre en place à la fin de Mars. Au-lieu de les faire, ſuivant l'uſage, en retrouſſant ſeulement le fumier par lits poſés les uns ſur les autres, il eſt plus à propos de l'entaſſer & de le fouler, afin qu'il conſerve ſa chaleur, & que l'air n'y puiſſe pénétrer, & de donner aux couches trois pieds de haut, au lieu de dix-huit pouces ; par ce moyen les humidités du bas repompées par l'air, ſe répan-

(*a*) Tout le monde ſait ce quatrain de Claude Mermet, médiocre Poëte :

« Les amis de l'heure préſente
» Ont la nature du melon ;
» Il en faut eſſayer cinquante,
» Avant d'en trouver un bon ».

dent plus difficilement sur les couches, que quand elles sont si proches de la terre.

Ne point faire son réchaud postérieurement à sa couche, mais en même-temps dès qu'elle est dressée & formée, & le bien battre, en sorte qu'il appuye fortement contre elle, & qu'il l'entoure pour être renouvelé au besoin. Il faut qu'il excède de six pouces la superficie de la couche, sans quoi la terre qui la garnit, & les plantes, au-lieu d'être réchauffées, seroient refroidies. On lui donnera au moins un pied d'épaisseur, qui entretiendra la chaleur assez long-temps, & on le défera avant qu'il soit tout-à-fait refroidi, pour le rabattre, en y mêlant du fumier chaud, & le remettre tout de suite en place.

Je préfère au terreau ordinaire une terre composée de ce qui suit :

Terre franche, moitié.

Terreau vif & gras, un quart.

L'autre quart sera formé de crottin de mouton, de crottin de cheval, ou encore mieux de mulet, de fiente de pigeon, qui aura été amoncelée durant un an ; de bouse de vache bien consommée, & de poudrette. On sup-

pléera à celle-ci par les terres d'égoût, les curures de mare, les boues des voiries.

La terre franche & le terreau vif seront passés à la claie; on émiera séparément les autres ingrédiens avant que de les battre ensemble, puis on les mêlera avec les deux premiers, & on passera le tout plus d'une fois à la claie, jusqu'à parfait mélange. On mettra huit à neuf pouces d'épaisseur de cette terre factice qu'on battra en talus, & on en bordera la couche qui sera garnie, comme on va le dire, quand elle sera à son degré de chaleur. Dans des pots à basilic remplis de terre factice, on sème une graine de melon, de concombre, ou de toute autre plante qui demande de la chaleur, & on les enfonce jusqu'aux bords dans toute l'étendue de la couche; une cloche peut en couvrir trois.

Lorsque le plant est en état d'être transporté, au-lieu de mettre les petits pots dans la terre composée, vous les renversez dans votre main, sans entamer, ni déranger les mottes que vous placez en échiquier, à trois pieds de distance l'une de l'autre, dans un trou plus bas de deux pouces, & pour

les accotter vous pouſſez doucement la terre voiſine, & vous y verſez de l'eau. Les racines blanches qui tapiſſent le deſſous & les côtés de la motte, & qui étoient repliées ſur elles-mêmes, reprennent alors leur direction naturelle, & s'enfoncent dans la terre nouvelle qui les environne.

Un autre moyen de lever le plant de melon élevé ſur couche, eſt de ſe ſervir d'un cylindre creux de fer blanc, nommé *déplantoir*, dont l'orifice inférieur eſt tranchant. Voyez ſa figure dans le *Dictionnaire du Jardinage*.

De tels melons doivent alonger leurs bras, qu'on ne taillera au commencement de Juin, que lorſqu'ils auront acquis une étendue ſuffiſante. Il faut alors les pincer à deux yeux, & à meſure qu'ils pouſſeront de nouvelles branches les retailler toujours de même. On obſervera de ne point ôter les fauſſes-fleurs qui naiſſent au collet ou à la ſouche de leur pied, ni les lobes de la graine que les Jardiniers appellent oreilles. Ils ſeront peu arroſés, & on ne mouillera point leurs feuilles de peur de la rouille, mais ſeulement leur pied autour duquel on aura pratiqué un baſſin. Une tige

de melon en porte ordinairement deux, & il eſt rare qu'on lui en laiſſe davantage, mais eu égard aux précautions qu'on a dû obſerver en les élevant, on peut en ménager quatre ou cinq qui viendront à bien & ſeront ſucculens. On taillera ces tiges avant la fleur, & on ſupprimera toutes les petites. Pour avoir des melons tardifs juſqu'aux gelées, il ſuffit de conſtruire de la même manière des couches ſourdes expoſées au midi, de les bien plomber, & d'y placer de ces melons en motte qui auront été ſemés plus tard dans de petits pots. . . . . .

J'ai dit que les fauſſes-fleurs & les lobes des melons devoient être épargnés. Tous les Maragers des environs de Paris ſont dans l'uſage d'ôter les feuilles inférieures des cardons d'Eſpagne, qu'ils laiſſent monter en graine d'une année à l'autre, & de couper également les feuilles de leurs potirons vers la fin d'Août. Quelques-uns en uſent de même à l'égard de leurs melons, dans la vue, diſent-ils, de faire aouter leurs graines & d'en hâter la maturité. Mais pourquoi ne coupent-ils pas auſſi les feuilles de leurs laitues pommées, de leurs chicorées,

de leur céleri pour les faire avancer davantage ? Il me semble que la même raison qui leur fait épargner celles-ci, devroit les engager à en user de même envers ceux-là. Je remarquerai à ce sujet qu'il y a une grande différence entre la taille des melons, des concombres & des citrouilles, & la suppression des feuilles de ces plantes & des autres. On les arrête, parce qu'elles ne sont point ici dans leur climat naturel, ni même dans une terre qui leur convienne, ce qui oblige à se servir de couches ou de chassis; mais ces inventions ne font qu'aider & perfectionner la nature. Il est démontré au contraire, que la suppression des feuilles détruit totalement l'économie & l'organisation des plantes. On ne retranchera donc que celles qui seront adhérentes aux branches supprimées par la taille, ou celles qui commenceront à jaunir, lorsque les melons seront en fleur.

Ce principe s'applique également aux fausses-fleurs qui croissent au pied des melons, concombres, courges, citrouilles & autres; elles précèdent toujours les fleurs femelles qui sont plus grosses & plus rares; celles-ci sont

ſont placées ſur un embryon deſtiné à devenir un fruit, celles-là renferment les pouſſières dans les ſommets de leurs étamines, & commencent à paroître après la ſeconde taille. La plupart des Jardiniers ne peuvent ſe perſuader que la Nature ait des deſſeins dans la production des fauſſes-fleurs, & ils les ôtent de peur qu'elles n'affoibliſſent la plante. Ce ſont cependant elles qui ſont les fleurs mâles néceſſaires pour féconder les fleurs à fruit. Si on les ſupprime, avant que les pouſſières de leurs étamines ayent pu tomber ſur le piſtil des fleurs femelles, jamais celles-ci ne réuſſiront, jamais il n'y aura de fruit. Les Jardiniers inſtruits ne les retranchent point, & laiſſent à la Nature le ſoin de ſe débarraſſer elle-même, ce qu'elle ne manque pas de faire.

Quelques-uns ſont dans l'uſage de couper les fleurs mâles de leurs melons, lorſque leur pouſſière fécondante eſt venue à maturité, & de les ſecouer ſur le piſtil des fleurs femelles pour l'y faire tomber. Il s'enſuit de cette pratique, que le fruit tarde peu à ſe former & à acquérir des ſignes ſenſibles de perfection. Ces Jardiniers rempliſſent à

cet égard le miniſtère du vent qui ne trouve pas toujours une iſſue dans les chaſſis pour tranſporter cette pouſſière, principe de la fécondation des plantes. Miller (*a*), dont ceci eſt tiré, ajoute que cette pratique, loin d'être indifférent, paroît même néceſſaire.

On peut à l'égard des courges & des melons, demander ſi leurs attaches ſont des ſuperfluités qu'il ſoit néceſſaire d'ôter. Quantité de Jardiniers les coupent, d'autres plus réſervés les laiſſent, le plus grand nombre n'y fait point attention. Les premiers prétendent que le fruit débarraſſé de ces liens noue plus facilement, groſſit davantage & mûrit plutôt, les ſeconds ſe félicitent également du ſuccès. Je penſe qu'il eſt plus conforme aux vues de la Nature, d'épargner ces parties des plantes qui peuvent avoir leur utilité particulière.

Les cloches & les chaſſis doivent être préſervés de toute humidité & de toute froidure, en les couvrant ſoigneuſement, & en changeant les premieres de temps à autre, quand elles ſont humides, & eſſuyant les ſeconds en-dedans, avec un linge doux.

(*a*) Dictionnaire du Jardinier.

Lors des grandes ardeurs du soleil, on les couvrira, soit avec des paillassons, soit avec des toiles de serpillière, de la litière éparse ou des brossailles. Les chassis doivent toujours avoir par-derrière trois ou quatre pouces d'air, & les cloches des hausses qui ne seront ôtées que dans les temps critiques, où il faut mettre des abris de grande litière.

Tant que les melons ne sont pas noués, & n'ont pas la grosseur environ d'un œuf de pigeon, on ne les mettra pas entièrement à l'air ; mais lorsque les nuits sont courtes & chaudes, on peut les y laisser, & sous les chassis leur en donner davantage, en observant toujours de les garantir des ardeurs du soleil. Les rayons de cet astre plus propres à resserrer les vaisseaux de ces plantes, qu'à les faire croître, ne sont nécessaires que pour la maturité de leur fruit. C'est alors le temps d'arroser plus amplement & plus souvent. On les binera fréquemment non avec un outil de fer, mais avec les doigts en émiant la petite croute de dessus. Une ardoise placée sur la couche avec une feuille interposée entre elle & le fruit, l'empêchera de s'humecter &

de se détremper par l'humide de la couche, & procurera au-dessous autant de goût qu'au reste.

Le melon est quarante jours à se former depuis qu'il est noué jusqu'à sa maturité. En traitant des parties des plantes, dans la *Théorie du Jardinage*, j'ai eu occasion de parler de la chute des feuilles en certain temps, & de la suspension de la sève. Dans le plus grand nombre des légumes montant en graine, & dans les graines à cosse, telles que pois, fèves & lentilles, ce double événement ne m'a pas semblé avoir lieu. Je l'ai observé jusqu'à un certain point dans des plantes rampantes comme les melons, les concombres & les potirons : il est un temps où ils tombent après avoir noué, & durant lequel ils ne profitent que peu ou point du tout. En ouvrant ces fruits, qui couloient & leurs semblables qui ne couloient pas ; j'ai trouvé que c'étoit le temps où les pepins commençoient à se former. Plusieurs Maragers que j'ai consultés à ce sujet m'ont dit avoir remarqué, que durant environ trois semaines, vers le milieu de Mai jusqu'au commencement de Juin, leurs melons

ne donnoient que des signes fort lents d'accroissement, & que dans les trois semaines suivantes, jusque vers la mi-Juillet, ils tournoient & mûrissoient d'une façon surprenante. Leur maturité se connoît, lorsqu'ils sont parvenus à leur grosseur naturelle, & qu'ils ont été frappés par le soleil; alors ils jaunissent, ou leur couleur verte s'éclaircit beaucoup, ils rendent une odeur forte, & leur queue semble vouloir se détacher du fruit. On ne doit les cueillir que la veille pour être mangés le lendemain, afin de donner aux sucs le temps de se mitonner & de se perfectionner.

Pour en avoir de bonne graine, il faut qu'elle soit mûre & pleinement aoutée; ce qui arrive, lorsque dans sa cosse, ou dans sa pulpe, elle a acquis sa perfection & son complément. Pourquoi hors des pays chauds où le baume de l'air, les rayons du soleil & les influences bénignes d'enhaut, jointes à la bonté du sol influent tant sur les plantes, a-t-on beaucoup de peine à avoir de bons melons? En voici la raison. On trouve un melon qui par hasard est succulent, on en conserve la graine, & on ne

manque pas de la semer l'année suivante, néanmoins on n'a le plus souvent que de mauvais melons, quoique d'origine excellente. On ne fait pas attention que dans tous les fruits que nous mangeons, où la chair n'est autre chose que l'enveloppe de la graine, sa mère nourrice, la dépositaire des sucs & des parties balsamiques qu'elle est chargée de lui faire passer, vous la privez de sa substance la plus pure, quand vous la tirez hors du fruit, avant que de cette pulpe toutes ces parties spiritueuses ayent pu parvenir jusqu'à elle.

Plusieurs Jardiniers trempent leurs graines de melons dans du vin d'Espagne, ou dans du vin muscat, & prétendent qu'elles participent aux qualités particulières de ces vins, dont les esprits s'insinuent dans l'amande & le germe des melons. Un Marager entre autres, employoit le vin d'Alicanthe, dont il s'imaginoit retrouver le goût dans ses melons. Après avoir répété les mêmes épreuves, je ne me suis point aperçu que ces infusions ayent donné au fruit un meilleur goût.

Voici donc ce qu'il faut faire. Laisser pourrir sur pied la chair, soit d'un

fruit, soit d'un légume, & quand elle sera en bouillie, tirer la graine de son marc où elle a mitonné, comme une viande dans son jus, la laver, la faire sécher à l'ombre & la renfermer dans un sac. N'est-ce pas une inconséquence de la part des Jardiniers d'en user ainsi envers leurs concombres, & d'agir tout autrement à l'égard des melons & des autres légumes ? Il n'est pas plus sensé d'ôter un pepin, un noyau de sa pulpe, qui n'est pas encore pourrie, que de tirer une graine de sa cosse, sans que la partie d'elle-même destinée à fournir l'huile, l'onctueux & l'esprit de vie qui doit l'animer lors de la germination, lui ayent été départis après qu'elle aura été desséchée. Destine-t-on pour semer aucun grain qui auroit été recueilli, avant que d'être bien mûr & bien aouté ?

Mais, me direz-vous, comment connoître en place les bons melons d'avec les mauvais ? Rien n'est plus facile : lorsqu'en les fondant on en a trouvé d'excellens, il faut les marquer avec une petite fourchette, & les laisser sur pied sans les séparer de leur couche, afin qu'ils puissent pour-

rir à l'aise, & tirer ensuite les graines du milieu de leur pulpe. Telle est la raison qui engage les Managers curieux d'avoir d'excellentes graines de leurs melons & concombres, à les laisser pourrir sur couche, sur terre, ou sur une fenêtre au soleil, afin de tirer ensuite les graines des loges de ces pulpes ainsi pourries. Le Docteur Grew (*a*), que nous avons déjà cité, compare cette graine enfermée dans la pulpe pourrissante à *un œuf qu'une poule couve pendant quelque temps, avant que le poulet vienne à éclorre*, & il ajoute, *qu'il n'est pas moins nécessaire que la graine des plantes soit enfermée pendant quelque temps dans le fruit, pour la perfectionner, & la rendre capable de produire d'autres plantes.*

Je ne puis mieux terminer ce petit Traité, qu'en proposant à nos Jardiniers l'exemple des Hollandois & des Allemands. Ils ont plus grand soin qu'eux de conserver leurs graines dans toute leur perfection, principalement celles de melons & de concombres. Ces Jardiniers intelligens commencent par n'en semer qu'une de chaque es-

(*a*) Anat. des Plantes, Chap. VI.

pèce ſous une cloche ou ſous un chaſſis, dont la meſure ordinaire eſt de ſix pieds en carré. Ils obſervent auſſi de ſéparer exactement les graines des différentes eſpèces de fruits non congénères, de peur que le mélange des pouſſières ne les altère. L'expérience prouve la juſteſſe de leur obſervation. Plantez vos melons près des concombres & des potirons, ſi la pouſſière des étamines de ceux-ci eſt reçue dans le piſtil des premiers, ce qui arrive ſouvent, vos melons auront un goût de concombre ou de potiron.

On peut conſulter à cet égard ce que j'ai dit dans la *Théorie du Jardinage*, des précautions indiſpenſables pour perpétuer la bonté des graines. C'eſt leur inobſervation qui eſt cauſe de l'altération de la qualité des fruits, ſans que le Jardinier le ſoupçonne. Il l'attribue preſque toujours à la nature des ſemences élevées dans ſon jardin, & il rejette ſur elle le défaut de bonté de ſes melons & de ſes concombres. Il ne fait autre choſe que d'échanger ſes graines contre celles de ſes voiſins; précaution qui devient preſque toujours inutile, à moins qu'on ne ſoit bien ſûr des perſonnes dont on

les tient. C'eſt une règle reçue dans le Jardinage, de n'employer que des graines d'un ou de deux ans au plus. A l'égard des ſalades, laitues, épinards, choux-fleurs & autres plantes potagères qui montent trop tôt dans les années chaudes, on donne la préférence aux graines de deux ans.

TRAITÉ
DES COUCHES
A CHAMPIGNONS.

DEUX ou trois mois avant que de faire une couche, il faut s'y préparer, & amasser à cet effet du crottin de cheval, de mulet, ou de bête asine, & mélanger le tout, si l'on veut, le placer en un tas dans un lieu frais, & l'y laisser chancir sans se pourrir. On prendra encore certains blancs semblables à de petits filets qui se trouvent par lits dans les vieilles couches, sur les parties du fumier non consommé, & on les mettra à part en forme de galettes.

On peut en tout temps faire les couches à champignons, excepté durant

les gelées, soit en pleine terre, soit dans une serre ou dans une cave, pourvu qu'elle soit aérée, & que les couches ne soient point dans l'humidité. Voici la manière de les former. Creuser une tranchée de six pouces sur quatre de large, y élever à la hauteur de deux ou trois pieds sa couche avec du fumier chaud, court & gras sans grande litière; il faut qu'elle aille toujours en diminuant par le haut, & finisse en dos d'âne. Après qu'elle est dressée, & que toutes les pailles excédentes ont été retroussées, l'arroser amplement en la baignant, tant pour l'affaisser, que pour amortir son grand feu. Par la suite elle baissera d'un pied, & on l'enduira de terre, ce qui se nomme gobetter.

Dix ou douze jours après, lorsque son grand feu est un peu ralenti, ce qui se connoît quand on peut tenir la main en-dedans; on la lardera de ce blanc & de ces galettes, tant de crottin, que de celui tiré des couches démolies. Il y a des Maragers qui mettent leur blanc avant que de gobetter. Si la couche venoit à s'échauffer trop, l'arroser de nouveau, si elle se refroidissoit trop, la couvrir de fumier

chaud. Quand tout eſt ainſi arrangé, garnir d'un pied d'épais la couche avec de la litière bien briſée & froiſſée, qui ne donne aucune entrée à l'air, & au bout de huit jours fourrer la main dedans pour éprouver ſon degré de chaleur, & tâter ſi à travers la terre il y a de petits champignons germés; on les cueillera tous les deux jours lors des chaleurs, & tous les trois durant les autres temps. On découvrira à cet effet la litière de deſſus, qu'on remettra enſuite comme elle étoit. En cueillant, on trouve quantité de champignons grouppés & entaſſés, parmi leſquels il en eſt de ſuffiſamment gros: alors au-lieu de les tirer, on appuie d'une main ſur ces grouppes, tandis que de l'autre on tourne, en tirant un peu, ceux qui ſont mûrs, & qui viennent aiſément.

Les couches ſeront arroſées par-deſſus la litière tous les deux jours durant les chaleurs exceſſives; & lors du froid la litière ſera changée de temps à autre, & remplacée par de la chaude, ce qui ſera pareillement obſervé dans les grandes humidités, & on y ajoutera des paillaſſons pour faciliter l'écoulement des eaux.

Ce n'eſt qu'au bout de deux ou trois mois que les couches ſont en valeur, elles peuvent en durer cinq, mais toujours en déclinant. Il eſt à propos d'en recommencer une autre deux mois après que la première eſt faite. A meſure qu'on en défait une qui ne donne plus, on met à part le blanc qui en ſort pour larder les couches futures. Ces fumiers où ſe trouvent ces filets blancs, qui ſont la ſemence des champignons, ſe lèvent par galettes & s'entaſſent dans un grenier. Lorſqu'une première couche ſe ralentit, la ſeconde faite eſt en état de la remplacer. Deux mois après celle-ci, on en fait une troiſieme, & ainſi ſucceſſivement juſqu'au mois d'Août & de Septembre. Celles qui ſont du commencement d'Octobre ne laiſſent pas de réuſſir pour l'hiver, au moyen de quoi on ne manque jamais de champignons.

On peut faire des couches ſourdes en creuſant un trou d'un pied ſur quatre de large, & obſervant la même méthode que pour les couches ſur terre.

Voici encore une autre manière. Empliſſez deux tonneaux de criblures de blé, de ſeigle, d'orge ſur-tout, & d'avoine, ſoit ſéparément, ſoit mêlées,

Faites un trou de deux pieds de profondeur, sur trois de large & six de long, & jettez-y ces pailles que vous recouvrirez de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernièrement démolies. Comme l'affaissement est fort considérable, il faut que la totalité excède de six pouces la terre voisine. Deux ou trois mois après vous aurez abondance de champignons. Le temps de faire ces sortes de couches est le commencement de Mars, & elles donnent pendant deux ou trois mois si elles sont bien exposées. Lors des grandes sécheresses, arrosez-les de temps à autre. Comme ces pailles sont remplies de graines de mauvaises herbes & de quelques grains, il se forme sur cette couche sourde un tapis épais de verdure qu'il faut laisser se consommer sans y toucher; les champignons ne tardent pas ensuite à se faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent sont ordinairement petits, blancs, fermes, cassans & d'une odeur fort douce; le ver s'y met rarement. Ils ressemblent parfaitement aux champignons qui, après un orage, croissent sur les hauts prés, & qui sont si recherchés.

Lorsqu'on défait les couches ordinaires pour les primeurs & pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, ayez soin d'amasser le crottin ; & avant que de placer le dernier lit de fumier sur lequel doit être posé le terreau, mettez une bonne épaisseur de ce crottin, & vous êtes assuré d'avoir depuis la fin d'Août, jusque vers les gelées, une moisson abondante de champignons, sur-tout si les couches ont été fréquemment & abondamment arrosées. Vous aurez de plus, en défaisant la couche, du blanc suffisant pour en faire de nouvelles au printemps.

TRAITÉ
DES FRAISIERS.

LA fraise est un petit fruit rouge ou blanc, humectant, rafraîchissant, & d'autant plus sain, qu'il n'a presque point d'acidité. La Nature a donné à la plante qui le produit, la faculté peu commune de se multiplier par des filamens noueux qui rampent sur terre, y prennent racine, & donnent de chaque nœud des feuilles & du chevelu, d'où naît une plante toute formée qui fructifie l'année suivante. Un seul pied de fraisier en produit au moins une douzaine tous les ans ; mais cette multiplication lui est si nuisible, que chaque filet allongé qu'on laisse croître, fait avorter le maître-pied qui lui a donné l'être. Ainsi il faut sacrifier les filets pour conserver le pied, ou le pied pour avoir les filets, ou bien en re-

trancher une partie afin de ménager l'un & l'autre.

Il y a plusieurs sortes de fraisiers; les plus connues sont le fraisier commun ou de bois, celui de Canada & de Siam, & celui du Chili, ou frutillier; ce dernier diffère des autres espèces par la largeur, l'épaisseur & le velu de ses feuilles. Son fruit de couleur blanchâtre est communément gros comme une noix & quelquefois comme un œuf de poule, mais il n'a ni l'agrément, ni le parfum de nos fraises de bois. Il se plaît à l'exposition du soleil le matin, & demande de fréquens arrosemens dans les temps de sécheresse, & une terre forte & argilleuse.

Le fraisier commun est celui qu'on va chercher dans les bois pour le transplanter dans les jardins; son fruit a une délicatesse & un parfum que les rares n'ont pas; il est d'ailleurs petit & maigre. Planté dans les jardins, il croît prodigieusement, rapporte des fruits abondans, infiniment plus gros, & d'une qualité bien supérieure.

On distingue trois variétés de fraise commune, la blanche, la rouge & la verte. L'eau de la blanche est plus fine,

plus suave & plus sucrée, celle de la rouge est plus vineuse & plus piquante, leur gouvernement est le même. La verte est rarement cultivée.

Les fraisiers nommés *caprons*, produisent des fruits plus gros que ceux des communs, ils paroissent beaucoup & rapportent peu. Ces fraises sont creuses en dedans, leur chair est un peu pâteuse, & ne sent que l'eau: autrefois recherchées pour leur grosseur, elles sont présentement moins estimées. Ce sont les plus hâtives, elles se distinguent, en ce que les semences ne sont point de saillie à leur surface, mais sont enfoncées dans des espèces d'alvéoles.

Les fraisiers du Canada & de Siam, ainsi nommés, parce qu'ils sont originaires de ces pays, different peu des précédens, & se cultivent de même. On les connoît à leurs feuilles larges, épaisses & velues, plus courtes que celles des caprons & à leur queue plus longue. Leurs fruits ont le goût aigrelet & sauvagin, l'odeur forte & la chair pâteuse; ils ressemblent un peu à la framboise, & sont creux en-dedans.

Il y a encore un très-grand nombre

de variétés de fraiſes, auxquelles les Curieux donnent des noms de fantaiſie, & qu'ils font venir des pays lointains : leur ſingularité & leur rareté font ſouvent tout leur prix. On ne connoît que depuis peu un fraiſier, qui ſemé au printemps, fleurit quelques mois après, & dont les fleurs & les fruits ſe ſuccèdent de mois en mois, mais en petite quantité. Les voyageurs parlent des fraiſes de Sibérie, dont la forme eſt plus alongée que celle des fraiſes ordinaires, & qui ſont groſſes comme des noix. Les Orléanois cultivent un fraiſier à bouquets, qui ſert de bordure aux plate-bandes des parterres, au-lieu de buis, ne s'élève point haut, & ne trace point de filamens.

Tous les fraiſiers en général dégénèrent après un certain temps plus ou moins long, ſuivant la manière dont ils ont été gouvernés. On s'en aperçoit à leur couleur matte & foncée, à l'épaiſſeur & au duvet de leurs feuilles, au fond de leur fleur qui eſt toujours noir quand ils fleuriſſent, & à leur ſtérilité. Les Jardiniers leur donnent pour lors le nom de *coucous*. A meſure qu'il s'en rencontre dans les

jardins, ce qui arrive souvent quand ils viennent des bois, on les remplace par d'autres pris dans la pépinière, après en avoir changé la terre.

Les gens de Paris & des environs vont chercher des fraisiers à la *Ville-du-Bois*, village situé à une demi-lieue en-deçà de Montlhéry, & renommé pour ses plants de fraisiers : ceux de Montreuil & autres Villages voisins en font aussi un grand commerce. Dans les lieux plus éloignés de la Capitale, on peut aller lever dans les bois des pieds de fraisiers avec toutes leurs racines en Octobre, Décembre, Mars & Avril. Ces plants sont meilleurs à transplanter que ceux des jardins, leurs fruits sont aussi plus odorans. Il faut ensuite les planter en pépinière, à quatre ou cinq pouces de distance les uns des autres, en tout sens & en échiquier ; ils s'y fortifieront jusqu'à l'année suivante, & alors on les levera de la pépinière en Mars & en Avril pour les planter dans les jardins. Je dis qu'on doit lever les fraisiers, soit dans les bois, soit dans la pépinière, & non pas les arracher, c'est-à-dire, qu'il faut fouiller en terre plus bas que les racines, & les enle-

ver en motte, s'il eſt poſſible. On choiſira toujours le plant le plus fort, qui aura au moins quatre, cinq ou ſix feuilles, peu de rejetons à ſon pied, & un tronc unique & d'un beau vert. A meſure qu'on le levera, on retranchera toutes les feuilles jaunes, pourries & ſéchées, pour le placer enſuite dans le lieu qu'on lui aura deſtiné, en obſervant de ne point couper les feuilles ſaines, les montans ni les racines.

On peut planter les fraiſiers de trois manières; en bordures, en planches, & dans le pied des murailles.

Le choix d'une bonne terre franche eſt néceſſaire pour cette plante qui l'effruite au point, que quand on la lève pour la tranſplanter, toute la terre qui l'environne eſt comme de la cendre. Choiſiſſez-lui une expoſition au midi, au levant ou au couchant; labourez foncièrement la terre, & dreſſez-la bien, ôtez-en les pierres & les mottes, ſi vous ne la paſſez pas à la claie. Tirez enſuite au cordeau un alignement, où vous ferez faire des trous carrés de la profondeur d'un fer de bêche à un pied & demi les uns des autres. A côté de cette ligne formez-en une autre à la même diſtance,

faites des trous disposés en échiquier, & plantez-y les fraisiers.

Chaque trou doit être rempli d'une terre vierge, de terreau & de fumier, on y laissera un bassin de trois pouces, parce que le fraisier s'élève toujours hors de terre, & prend racine du collet ; cette pratique est avantageuse pour les arrosemens. Ne plantez qu'un fraisier dans chaque trou : ne fût-il gros que comme un fil, il produit autour de son pied quantité de drageons, qui tous portent du fruit, comme les œilletons autour du maître-pied d'artichaut.

Observez en plantant de ne point retrousser les racines, mais de les enfoncer de toute leur longueur, & même de les étaler en faisant un bon trou avec la main. Lorsqu'on plante par un temps sec, il est à propos d'arroser aussi-tôt. Après la plantation, prenez du fumier presque réduit en terreau, & couvrez en tous les intervalles des fraisiers, en sorte qu'il y en ait trois pouces d'épaisseur, en observant néanmoins de ne point étouffer les plantes. Ce fumier répandu sur la terre, empêche que le hâle, la sécheresse, & les rayons du

soleil ne la pénètrent trop après les pluies, & il y entretient une humidité nécessaire, de sorte que ses sucs s'introduisent facilement dans les racines. Avec cette méthode, vos fraisiers, dès la première année, vous donneront du fruit, & ils se fortifieront au point, qu'à la suivante vos fraises seront abondantes, extrêmement grosses, & d'un goût exquis.

Dès que les fraisiers ont commencé à prendre de l'accroissement, il faut tous les quinze jours au plus tard retrancher leurs filets alongés qui les feroient avorter, & ne laisser que ceux qu'on destine pour avoir du plant, excepté dans la saison où les fraisiers poussent le plus de filets. De temps à autre on les arrose quand ils en ont besoin. Les mauvaises herbes qui croissent avec eux seront sarclées & binées souvent avec la main, & non avec un outil qui couperoit les racines que le fraisier pousse abondamment du collet & du tronc, & qui s'étendent horizontalement sur la surface de la terre.

A l'égard des planches de fraisiers, tout le monde sait qu'elles doivent avoir quatre pieds de largeur avec un petit

petit ſentier entre-deux. L'uſage des Montreuillois eſt de lui donner deux pieds ; cette diſtance eſt très-commode pour y paſſer, ſans endommager les plantes qui anticipent toujours ſur ce ſentier. Ces Jardiniers encloſent auſſi de paillaſſons deux ou trois perches de terre plantées en fraiſiers ; au moyen de cet abri contre un vent qui les noirciroit, ils recueillent une quantité prodigieuſe de fraiſes, qui ſurpaſſent toutes les autres pour la groſſeur, qui mûriſſent plus promptement, & ont un goût exquis : on en a évalué le produit annuel à trente mille livres.

Je ne puis trop conſeiller l'uſage de planter des fraiſiers au pied des murailles expoſées au midi & au levant ſur des ados. Les fruits qui en naiſſent ont plus de goût que les autres, & mûriſſent au moins quinze jours ou trois ſemaines plutôt. Pour cet effet on ouvre la terre à l'à-plomb du mur, en ſorte que la racine & le tronc y touchent, & on la prépare comme il a été dit. Le fraiſier ne manque pas, s'il s'y trouve quelque joint, d'y inſinuer ſes racines, & d'étendre les autres horizontalement. Dans cette poſition il

reçoit les rayons du soleil sans en être brûlé, parce qu'ils sont tempérés par l'humidité de la terre, & il n'est exposé ni au hâle, ni aux vents. On doit éloigner les plants au moins de deux pieds les uns des autres ; du reste on les cultive de même que les fraisiers en bordures & en planches. On en plante aussi au nord & dans une terre froide & forte pour s'en procurer plus tard dans la saison ; on ne les espace pour lors que de huit pouces.

Au mois d'Octobre ou au commencement de Novembre, on enfouit le fumier qu'on avoit mis précédemment autour de chaque plante, en y pratiquant une espèce de petit bassin. La seconde année & les suivantes, on laboure les fraisiers vers la fin du mois de Mars, ensuite on prend du fumier nouveau un peu grand, qu'on hache fort menu pour en envelopper le pied de chaque fraisier jusqu'au haut, sans cependant que ses feuilles soient gênées. Cette litière lui conserve le pied frais, & tient les grappes tellement droites, qu'elles ne rampent pas sur la terre. Elle produit encore d'autres bons effets : 1°. s'il vient des pluies, les fraises ne sont pas terreuses, ni sujettes

à être mangées par les insectes ; & durant la sécheresse, elles ne sont pas brûlées, comme celles qui sont à plat sur la terre. 2°. Elles ont un meilleur goût, étant aërées de toutes parts, & recevant suffisamment les rayons du soleil. 3°. Elles mûrissent de tous les côtés à la fois ; au-lieu que celles qui rampent sont rouges & mûres du côté qui regarde le soleil, tandis qu'à l'opposé elles sont encore vertes & blanchâtres. 4°. Les grappes ne sont point agitées par les vents, ni exposées à être foulées aux pieds. 5°. Le fruit est plus aisé à cueillir.

Quand les fraisiers sont dans le fort de la fleur, on aura soin de pincer le sommet de chaque grappe, parce que les fleurs qui y naissent ne mûrissent jamais parfaitement, sont toujours petites, & ont peu de goût. On n'épargnera que quelques montans des plus forts à chaque pied, & on ne laissera à chaque grappe que quatre, cinq ou six fleurs.

Pour avoir des fraises en automne, on coupera toutes les fleurs qui pousseront les premières, les fraisiers en produiront d'autres qui fructifieront dans l'arrière-saison.

Les fraisiers sont sujets à être attaqués pendant les mois de Mai & de Juin par les vers blancs, les limaces & autres insectes rampans qui mangent le col de leurs racines, entre deux terres, & les font mourir. On les remplacera par ceux qu'on aura soin d'avoir en réserve dans la pépinière, & qu'on levera en motte après la pluie. Le seul moyen de les délivrer de ces animaux destructeurs, est de les visiter souvent : dès qu'on en voit qui commencent à se flétrir, & dont les feuilles penchent, il faut fouiller au pied, on est sûr d'y trouver l'animal, & d'empêcher par sa destruction qu'il ne fasse du dégât dans toute la planche.

On connoît que les fraises sont mûres & bonnes à cueillir, lorsque leur couleur est d'un rouge foncé, qu'elles sont luisantes comme un beau vernis, & rebondies ; alors les petits espaces entre leurs pepins sont plus remplis que quand elles ne sont pas mûres. Pour leur donner le temps de le devenir, on ne cueillera jamais deux jours de suite des fraises sur les mêmes plants, mais de deux jours l'un seulement durant les grandes chaleurs, & hors de ces chaleurs, tous les trois

jours. Quand on les cueille, il faut avoir attention de couper leurs queues avec l'ongle du pouce ; si on les arrachoit, on courroit risque de casser le pédicule de la grappe, & d'enlever avec les fraises mûres, celles qui ne le seroient pas encore. D'ailleurs, en tirant à soi & arrachant les fraises sans pincer la queue, on fait tort à celles qui restent, en ce que cette partie continue à prendre de la sève, & s'approprie une nourriture inutile pour elle & perdue pour les fraises restantes. Enfin, ce fruit dénué de sa queue a mauvaise grace, s'affaisse l'un sur l'autre, & s'écrase pour peu qu'on le transporte au loin.

C'est un usage général parmi les Jardiniers, de couper la tige de tous les fraisiers, quand ils ont achevé d'en cueillir le fruit, afin de leur faire pousser une nouvelle tête. Je ne puis l'approuver. Ces fraisiers qui ont été fatigués par une ample récolte de fruits, auroient besoin d'être ménagés & soulagés, au-lieu qu'on les épuise de plus en plus, en les forçant de travailler à la production de nouvelles feuilles. Cette mauvaise pratique est cause qu'il faut renouveler

les fraiſiers tous les trois ans, au-lieu qu'ils doivent durer depuis cinq juſqu'à huit ans, & même davantage. Mais, que faut-il faire pour cela ?

Il ſuffit de retrancher une grande partie de leurs filets, & de les débarraſſer des vieilles feuilles d'en-bas qui ſont uſées & deſſéchées, parce que leur ſubſtance a paſſé dans le fruit dont les feuilles ſont les mères-nourrices. On tire ces feuilles par le côté pour les arracher ſans ébranler le pied, & on enlève de même les queues des grappes qui ne ſervent plus à rien, & ſe sèchent. Alors les fraiſiers pouſſent du cœur des feuilles nouvelles ; formées ſuivant l'ordre de la nature, elles réſiſtent aux rigueurs des frimats & des gelées, de ſorte qu'au printemps les plantes profitent plus vîte, forment de belles têtes, & donnent des fruits abondans.

TRAITÉ
DES
ASPERGES.

L'ASPERGE de Hollande ou de Pologne eſt préférée aux autres eſpèces par ſa précocité, la groſſeur de ſa tige & ſa durée qui eſt de vingt ans. Elle aime l'expoſition du midi, & à être abritée du vent du nord. La terre graſſe & meuble, mêlée à une terre ſablonneuſe, eſt celle qui lui convient le mieux. La trop grande ſéchereſſe ne lui eſt pas moins préjudiciable que la trop grande humidité.

Il eſt eſſentiel d'examiner la nature du terrein deſtiné à l'aſperge. Il peut être ſec, maigre & brûlant, ou trop froid & trop humide. Dans le premier cas, on commencera au mois de

Septembre à le dreſſer en planches égales, & à creuſer des foſſes de quatre pieds ſur autant de largeur, en obſervant, ſi le terrein eſt ſur la pente d'un côteau, de les ouvrir dans une direction oppoſée à cette pente. On nomme ados l'eſpace ménagé entre les foſſes, on lui donne au moins trois pieds, & on en tire parti, en y plantant des échalottes, des oignons, de la ſalade & autres légumes qui n'effruitent point la terre. Cet ados ſert à recevoir les terres provenues des fouilles; on les bat avec le dos de la bêche, pour qu'elles ne s'éboulent point dans les foſſes, qui reſteront ouvertes juſqu'à la St. Martin.

A cette époque on les labourera au crochet, & on les laiſſera quinze jours expoſées aux influences de l'air. Au commencement de Décembre, on répandra ſur ce labour ſix pouces de fumier de vache bien conſommé, que l'on ſaupoudrera de chaux vive pour détruire les œufs dépoſés par les inſectes ſur les engrais. Huit jours après, ce fumier ſera recouvert de huit pouces de terre priſe ſur les ados, & on la marchera d'un bout à l'autre, ce qui réduira la foſſe à trois pieds de profondeur.

Au commencement de Janvier, on ameublit avec la fourche cette nouvelle terre, & on la couvre d'une couche de fumier de vache. Elle reste huit jours en cet état, au bout desquels on jette dessus six pouces de terre prise sur les ados, & en marchant dessus, on réduit la fosse à vingt-six pouces de profondeur. Dans le mois de Février, on gratte avec la fourche la superficie de la terre dont le fumier a été couvert, & on y jette trois pouces de terre grasse recouverte de six pouces de celle des ados. Vers le quinze de Mars, on recouvre le tout de quatre pouces de terreau gras, & on met par-dessus autant de celle des ados. Les fosses n'auront plus alors que neuf pouces, & on marque avec la bêche les places destinées aux asperges d'au moins deux ans; ce qui se pratique à la fin de Mars ou au commencement d'Avril.

Si le terrein qui leur est destiné est trop froid & trop humide, on observera la même disposition des fosses que dans celui qui est sec & brûlant, supposé qu'il ait une pente naturelle. S'il n'en a point, il est aisé de lui en procurer une artificielle, en creusant les fosses de façon que leur profondeur

ait à leur extrémité un pied & demi plus qu'à leur naissance. Dans l'endroit le plus profond, un fossé creusé transversalement recevra les eaux.

Un terrein tel que je le suppose, exige l'ouverture des fosses à la fin de Juin. On jetera au fond un pied de pierrailles, qu'on recouvrira d'une couche de sable : à la mi-Août un lit de sarment de vigne recouvert d'un peu de sable, réduira les fosses à trente pouces de profondeur. A la fin de ce mois, on placera par-dessus un pied de fumier de cheval, qu'on marchera d'un bout à l'autre, & on jetera par-dessus un pied de la terre des ados. En l'ameublissant tous les quinze jours, les fosses n'auront plus qu'un pied de profondeur. Dans les premiers jours de Septembre, après avoir ratelé la terre qui cache le fumier, on y répand quatre pouces de terreau gras, sur lequel on jette quatre pouces de la terre des ados. Vers la fin de Septembre, la fourche mêlera l'une avec l'autre ; lorsque le tout est bien uni, & que le fond des fosses est suffisamment ameubli, il ne reste plus qu'à marquer les places des asperges dans les fosses réduites à quatre pouces.

Leur plantation se fait en échiquier dans les premiers jours d'Octobre ; la distance des pattes doit être de quinze pouces dans la largeur, & de dix-huit dans la longueur ; par cet arrangement, quatre rangs d'asperges rempliront une fosse large de quatre pieds. Pour y procéder, on forme à chaque place un monticule, au pied duquel on creuse une rigole avec le tranchant de la main à trois pouces de profondeur, & on y place la patte, en observant que l'œil se trouve au haut du monticule, & que les ramifications se dirigent vers le bas de la rigole. De cette manière la patte est couverte de terre, dont il y en a trois pouces au-dessus de l'œil, & on appuie légèrement sur celle qui répond aux extrémités des racines, afin qu'elles trouvent plus d'obstacle vers les parties latérales, que dans le fond de la fosse où elles doivent pivoter. Cette plantation exige qu'on place de la litière sèche ou des paillassons sur les fosses, aux approches de la gelée.

Les trois premières années, l'asperge veut être sarclée & binée tous les mois. En Novembre, on coupe à fleur de terre les tiges qui ont poussé

dans l'année, & on répand sur les fosses trois pouces de terre prise sur les ados. Lorsqu'on l'a mêlée avec le terreau, on couvre les fosses de feuilles d'arbres, ou de litière sèche. Au mois de Mars, après y avoir jeté un peu de terre des ados, on dégorge légèrement avec le doigt les places où les tiges des asperges doivent paroître. Ce n'est qu'à leur seconde pousse qu'on peut commencer à en jouir en Avril & en Mai, quand la longueur de leurs tiges naissantes est de huit à dix pouces. Lorsque cette année est révolue, leur culture est fort simple : lier & farcler tous les mois, couper les tiges en Novembre, jeter sur les ados quatre pouces de terre tirée des fosses, les couvrir de litière, & dans le mois de Mars, y rejeter la terre qui en avoit été ôtée en automne.

On peut aussi planter les asperges à plat dans des planches creusées de deux pieds. Au lieu de les lever ensuite pour les mettre dans le terreau, soit sous chassis, soit sur couche, on les réchauffera en place de cette manière. Lorsqu'on a formé des deux côtés de chaque planche une tranchée d'un pied & demi de large sur une

pareille profondeur ; on y met du fumier chaud, qu'on foule bien pour qu'il conserve sa chaleur, & on l'exhausse de six pouces au-dessus de la planche d'asperges. On place sur celle-ci un treillis recouvert de paille brisée, qui n'ait pas été sous les chevaux, ou de grande paille long-temps exposée à l'air. On met par-dessus huit à neuf pouces de fumier chaud recouvert de paillassons, afin de prévenir l'humidité. Les chassis sont préférables à tout cet appareil ; la disposition du temps sert de règle pour couvrir & découvrir les asperges. Cette opération se commence vers la fin d'Octobre, & on peut compter d'avoir à Pâques des asperges à-peu-près aussi grosses & aussi bonnes que dans la belle saison. Il ne faut pas dissimuler que cet artifice les épuise, les brûle, & oblige souvent de les renouveler.

Dans les grandes maisons il est fort aisé d'avoir des asperges durant huit mois de l'année. Le tout se réduit à distribuer sa plantation en trois parties.

La première qui aura été préparée dans le mois de Janvier, commencera à donner en Février & en Mars.

La seconde assujétie à la même opération, donnera en Mars & Avril.

La troisième laissée en quelque sorte à elle même exigera peu de soins. Ces soins consistent à placer des paillassons du côté du nord pour abriter les asperges, à creuser une tranchée d'un pied de profondeur dans les sentiers dont les planches sont entourées, & à les remplir de fumier chaud. Les froids qui se font sentir en Mai, ne seront point nuisibles aux asperges.

TRAITÉ
DE
LA CULTURE
DE LA VIGNE.

CHAPITRE PREMIER.

Du Gouvernement de la Vigne.

LA vigne eſt une plante ſarmenteuſe, & à moëlle ſpongieuſe : ſur ſa tige malfaite & couverte d'une écorce brune & rougeâtre, naiſſent des ſarmens garnis de vrilles. Ses feuilles découpées, poſées alternativement ſur les branches ſont fort grandes ; dans leurs aiſſelles

naissent de petites fleurs jaunâtres. Lorsqu'elles sont tombées, on voit paroître des baies rondes ou ovales, qui en mûrissant prennent la couleur du fruit nommé raisin. Les racines nombreuses, ligneuses & vivaces de cette plante, plongent moins dans le fond qu'elles ne planent à la superficie de la terre, quoique plusieurs y pénètrent fort avant. Il se fait par conséquent un envoi prodigieux de sève par-tout à la fois dans la vigne. A la mi-Mai, au lever du soleil, nous avons fait une raie au mur d'un espalier à l'extrémité de quelques bourgeons, & nous les avons trouvés le soir alongés de six pouces.

Plus les bourgeons de la vigne sont raccourcis, plus elle pousse, au-lieu qu'il s'y fait une ample distribution de sève lorsqu'ils sont alongés, par conséquent il y a moins de pousses surnuméraires. Elle est si abondante, que de tous les yeux de cette plante naissent des doubles & des triples bourgeons qui donnent du fruit, pour la plupart; on les appelle sous-yeux, à cause qu'ils sont placés au-dessous des yeux formés. Il en part aussi quantité de petits bourgeons qui produisent souvent

des grappes. Indépendamment de ces différentes pouſſes, la vigne fait éclorre, ſoit du tronc, ſoit du vieux bois, une foule d'yeux, d'où naiſſent encore des bourgeons.

Tous les Vignerons qui n'ont aucune teinture de cette Phyſique inſtrumentale & expérimentale dont j'ai parlé, ne travaillent qu'au dépériſſement & à la deſtruction des vignes. Si, malgré le mauvais traitement qu'elles éprouvent, elles ne laiſſent pas de produire du fruit, quelles ſeroient ſon abondance & la qualité du vin, ſi elles étoient gouvernées tout différemment ! Celui des meilleurs crus ſeroit exquis, le médiocre deviendroit bon ; & le commun, au-lieu d'être plat, ſeroit au moins potable : enfin la vigne reſſentiroit plus rarement les funeſtes effets des gelées & de la coulure.

D'où vient qu'elle réſiſte juſqu'à un certain point aux mauvais traitemens qu'elle éprouve ? c'eſt parce qu'elle eſt, comme je viens de le dire, très-abondante en sève. Sa plantation, ſa taille, ſon ébourgeonnement ſont vicieux ; ſes labours ſont mal entendus, & dans tout le reſte on agit ſans règle fixe.

Consultez différens Vignerons, & suivez-les dans leurs pratiques ; vous verrez qu'ils ne sont pas plus en état d'en rendre raison, que les Jardiniers de la conduite de leurs arbres.

Tant qu'on plantera des vignes, en écourtant leurs racines, qu'on mettra les ceps aussi près les uns des autres, que les rameaux se faisant ombrage, ne jouiront que foiblement des bienfaits de l'air & des rayons du soleil, il ne faudra en espérer que très-peu de succès. L'état misérable où sont toutes les vignes confirme ce que j'avance : vous n'y voyez qu'onglets, que chicots, bois morts, fausses coupes non recouvertes, chancre, gale & mousse au pied de quantité de ceps. Je suis fort éloigné de penser qu'aucun Vigneron soit assez dépourvu de sens pour les croire utiles à la vigne; ceux d'entre eux à qui j'en ai parlé, les regardent seulement comme indifférens.

J'ai prouvé que les chicots, ergots & onglets retardoient au moins le cours de la sève, s'ils ne l'interceptoient pas tout-à-fait dans la partie qui en est affligée. Il faut cependant remarquer que l'onglet qui doit être

entièrement banni des arbres, eſt néceſſaire au bois de la pouſſe dernière ſur lequel on taille la vigne. En voici la raiſon. Si on la tailloit tout près de l'œil comme les arbres, le bourgeon venant à croître ne manqueroit pas d'être décollé, ſoit en l'attachant, ſoit par ſon propre poids, ſoit par le moindre vent, au-lieu que ſur l'excédent qui forme l'onglet, il eſt plus affermi & moins ſujet à s'éclater. Il faut faire attention que les bourgeons de la vigne plus tendres que ceux des arbres, à cauſe qu'ils ſont plus abondans en sève, qu'ils ſont d'un tiſſu plus poreux, & qu'ils ont les fibres plus dilatées, ſont auſſi plus aiſés à être détachés. Mais ce que je ne puis m'empêcher de reprocher aux Vignerons, quant à ce point; c'eſt, 1°. de ne point rabattre ces onglets l'année ſuivante à la taille; 2°. d'en faire même au vieux bois: au-lieu de récéper une groſſe branche tout près de l'écorce, ils la coupent à un pouce en lui laiſſant un long bec de flûte. Pour en débarraſſer la vigne, il faudroit tenir une conduite oppoſée, en travaillant plus correctement, & la panſer d'une manière facile, & rien moins que coû-

reuſe. Avec une ſerpette bien tranchante & une ſcie à main, le Vigneron fera diſparoître les chicots & les bois morts, réformera toutes les fauſſes coupes, en rabattant les onglets ſaillans, coupera juſqu'au vif ce qui a cavé, & ſur ces plaies appliquera l'onguent de Saint-Fiacre. Il vaudroit mieux dans un ſens laiſſer à la vigne tous ces bois morts & gangrenés, que de ne pas couvrir ſes plaies. Comme j'ai épuiſé ce ſujet dans mon Traité de la taille des Arbres, je ne m'y arrêterai pas davantage.

Voilà, me dira-t-on, du travail. Ne ſeroit-il pas plus court d'ébotter ces vignes en leur faiſant pouſſer de nouveau bois, ou de les arracher pour replanter ? Le remède eſt violent. D'ailleurs quand on ſappe une vigne par le pied, il faut au moins deux ou trois ans pour diſpoſer la terre à en recevoir un nouveau plant, & de plus quatre à cinq années ſans en rien recueillir, en plantant ſuivant la méthode ordinaire. Je ſais que dans l'intervalle on occupe la terre à autre choſe, mais il s'en faut bien que ce rapport dédommage, & de la non-jouiſſance de la vigne, & des frais de la replantation.

Voici donc ce que je conseille. Après que des gens entendus auront pansé tous les ceps d'une vigne, on leur donnera des engrais propres à leur procurer la vigueur & la fécondité. On les soulagera amplement, en taillant fort court & sur les meilleurs coursons seulement. Dès la première année, ils pousseront des jets de toutes parts, & sur-tout du pied & du tronc; on ébourgeonnera les pousses chétives, & on se retranchera sur le bois franc & vigoureux, l'année suivante on peut compter sur une ample récolte. En 1757 & 1758 il y eut fort peu de vin, sur-tout la dernière année. Plusieurs propriétaires de vignobles autour de Paris qu'ils exploitoient par eux-mêmes, firent exécuter, d'après mes conseils, ce que je viens de prescrire; & tandis que dans le canton de Corbeil on avoit un muid ou un muid & demi de vin par arpent, ces particuliers en recueillirent onze à douze demi-queues, & il se trouva beaucoup meilleur. De plus, les vignes firent de très-belles pousses, & grossirent considérablement de la tige. Un de ces particuliers fit arracher tous les ceps rabougris, & mit les bons

à trois & quatre pieds de distance.

CHAPITRE II.

Du fonds de terre, du climat & de l'exposition propres à la Vigne.

LORSQU'IL s'agit de planter une vigne, on préfère les terres maigres, sèches, légères & couvertes de petites pierres qui renvoient les rayons du soleil, aux terres franches & fortes, remplies de sucs & de sels, quoiqu'elle pousse plus vigoureusement dans celles-ci, & qu'elle y rapporte le triple & le quadruple. Deux raisons ont déterminé cette préférence; la nécessité & l'utilité.

La nécessité, parce qu'on peut bien destiner à la vigne des terres peu fortes, au-lieu qu'on réserve celles qui ont du corps pour y semer des grains, dont la récolte seroit difficile par-tout ailleurs. L'utilité ensuite, parce que les sucs trop épais & trop substantiels, ne peuvent faire qu'un vin revêche &

groſſier, au-lieu que dans les terres légères que l'action de l'air & du ſoleil pénètre aiſément, il eſt plus ſpiritueux.

A quelle autre plantation que celle de la vigne pourroit-on dans les climats qui lui ſont propres, employer les montagnes, les collines & les côteaux un peu élevés, ainſi que les terres ſablonneuſes & pierreuſes? Dans les climats froids où la vigne geleroit, ces montagnes & ces collines ſont incultes ou plantées en bois, de même que les autres terreins également ingrats & ſitués dans des fonds. On a vainement eſſayé d'en fertiliſer pluſieurs. Il eſt inutile de dire que les terreins plats & humides & les fondrières ſont peu propres aux vignes; il eſt cependant nombre d'endroits ſemblables où l'on en a planté, mais elles ſont fort ſujettes à geler & à couler.

Les côteaux, ſans être roides, doivent avoir une pente douce pour faciliter l'écoulement des eaux & recevoir en totalité les rayons du ſoleil: les vignes qui y ſont ſituées donnent le plus excellent vin. Ainſi les montagnes inacceſſibles leur conviennent

peu. Quelques-unes néanmoins sont cultivées, mais il en coûte cher aux propriétaires obligés, soit l'été après des orages, soit au printemps après les pluies d'hiver, de faire rapporter au pied des ceps les terres que les ravines ont entraînées.

Plusieurs provinces de France, telles que la Normandie, le Perche, & une partie de la Picardie, ne sont point propres à la vigne. Si elle y vient, ou elle gèle, ou le raisin ne mûrit pas, ou s'il mûrit en certaines années dans ces terreins froids, il est détestable. Quantité de Curieux & des Princes même, ont fait venir du plant, des terres, & des ouvriers de la Bourgogne & de la Champagne, tous ont fait de la dépense bien inutile.

L'exposition la plus favorable à la vigne est le midi dans les pays froids, & le levant dans les pays chauds; celle du couchant, quoiqu'inférieure aux deux premières, a aussi ses avantages. L'exposition du nord est bannie de tout bon vignoble.

Son gouvernement doit varier suivant les terreins, tant pour la plantation, que pour la taille & les labours. Je plante plus dru un terrein gras qu'un terrein

terrein maigre, & je taille plus court les vignes qui pouſſent moins.

On a remarqué que les pouſſes élevées ſur la tige de cette plante, ſont moins ſujettes à être endommagées par les gelées, de même que ſur les hauteurs où les brouillards ſont diſſipés par le vent, la vigne gele plus rarement que dans les fonds. Par la même raiſon ſes bourgeons qui ſont à découvert, ſont moins frappés de la gelée, que ceux qui ſont voiſins de grands arbres & des bois où les brouillards ſéjournent.

. . . . . *Apertos*
Bacchus amat colles.

Dans les terres ſablonneuſes, caillouteuſes, pierreuſes & glaiſeuſes, quoique bien expoſées d'ailleurs, les ceps pouſſent peu, ne jouiſſent que des bienfaits de l'air, des roſées & des influences d'en-haut, & ne tirent preſque point de nourriture du terroir très-aride par lui-même, les raiſins fort petits y rendent fort peu de vin, mais parce que la sève y eſt extrêmement cuite ils ſont très-ſpiritueux : s'il ſurvient quelque gelée, ils brûlent, at-

tendu que ces productions de la vigne y ſont plus printanières, & que les terres légères envoient plus d'exhalaiſons que les autres. Les vignes dans ces ſortes d'endroits ſont fort grêles & éloignées les unes des autres ; mais plus hâtives, elles participent à la nature du terroir, de là vient que le bon vin de Champagne a le goût de la pierre à fuſil, dont le terrein eſt couvert ; ſans doute parce que le ſoleil dardant ſur ces pierres, en détache des particules de ſoufre & de feu que l'air communique à la terre, aux racines & au fruit, ſuivant les années plus ou moins chaudes. Si le terrein eſt glaiſeux, le vin ſent la glaiſe ; donc dans tous ces endroits, la vigne doit être gouvernée différemment que dans les terres graſſes & fortes. Labourez peu & ſuperficiellement au moins trois fois l'an, mais réchauffez ſouvent le pied des ceps : ſi vous pouvez trouver dans les environs de la bonne terre ou des gazons, faites-les-y porter, & les renverſer : du reſte taillez fort court ſur un petit nombre de courſons.

Je penſe que cet engrais eſt préférable au fumier qui épuiſe la vigne dès ſes premières années, la rend plus

sujette à être frappée de la gelée, & communique au vin son goût désagréable. Le marc de raisin qu'on a laissé pourrir durant un an, produit aussi d'excellens effets sur les vignes, au pied desquelles on le porte. L'usage dans les bons vignobles est de ne jamais les fumer que lorsqu'on y fait des fosses profondes. En général, un peu de fumier tous les sept ans, suffit dans les terres légères, & tous les douze ans dans celles qui sont plus fortes. Celui des bergeries, lorsque son feu est éteint, est très-salutaire aux vignes jaunissantes.

CHAPITRE III.

De la plantation de la Vigne.

LA vigne se multiplie par le plant enraciné, par les marcottes & par les boutures. Le premier est un cep élevé pendant deux ou trois ans dans une pépinière, & se lève en Novembre pour se replanter aussi-tôt. Les marcottes se couchent en terre, comme je le dirai,

& les boutures sont des jets fort garnis d'yeux & inutiles au cep ; on les nomme croissettes, quand ils sont coupés à cinq ou six yeux au-dessus de leur naissance, & qu'ils sont accompagnés d'un peu de bois de l'année précédente.

Toutes ces manières de planter la vigne sont bonnes ; l'essentiel est de bien choisir son plant. Nous lui avons assigné pour son emplacement les hauteurs, les montagnes, les terreins grouetteux, sablonneux & pierreux. Dans tous ces endroits, il n'est pas possible de faire des fouilles profondes pour planter la vigne, ni des fossés pour la coucher & la renouveler. Quelque avantageux qu'ils soient, il faut y renoncer, si on n'a pas au moins dix-huit pouces de bonne terre ; encore est-on souvent obligé de la rechausser & de la buter, si on veut qu'elle ne sèche point. Il ne faut donc rien espérer ici du fond, mais compter uniquement sur la superficie, & attendre tout des influences de l'air & des engrais qu'on donne à la vigne.

Dans ces terreins sans fond, je me restreins à planter aux endroits propres à être creusés jusqu'à la profon-

deur d'un pied & demi. Alors, après avoir fait ma fouille, j'y mets environ cinq ou six pouces de miette, ôtant les pierres & les cailloux, & brisant les mottes, puis je place ma marcotte ou mon sarment sur cette miette, en la couchant dans toute la longueur que me permet la largeur de ma fouille, jamais debout ni perpendiculairement. Si le terrein me permet des fouilles plus profondes, comme de quatre pieds de large sur trois de profondeur, j'étends ma marcotte dans la totalité de cet espace, & je l'y place à plat sur les six pouces de miette du fond, en lui faisant parcourir tout le contour du trou (*fig.* 1, *Plan. VII*). Dans le coin à gauche est placée la marcotte, ensuite son bois est conduit dans la circonférence des autres enceignures, puis elle est relevée perpendiculairement par le milieu du trou, & enfin elle sort de cinq à six pouces, ayant deux ou trois bons yeux. Je plante cette marcotte avec toutes ses racines, sans en couper ni en raccourcir une seule; & si elle a sept ou huit nœuds encacinés, je n'en supprime aucun.

Mais, me dira-t-on, pourquoi tant

enfouir la vigne, êtes-vous fondé en raiſon, pour planter auſſi avant? Quantité de Phyſiciens, & Hales entre autres, prétendent que les ſucs du fond de la terre ne ſont point profitables aux plantes, parce que n'étant point bénéficiés par le nitre de l'air, ils ne peuvent être que crus & indigeſtes, & que par conſéquent les fruits qui en proviennent doivent être d'un mauvais goût. En ce cas, il faudroit empêcher les arbres fruitiers de plonger leurs racines à quatre, cinq & ſix pieds & même au delà dans le fond de la terre. J'ai vu en Normandie deux poiriers dans la baſſe-cour d'une métairie, qui avoient environ trois pieds de diamètre, & qui pouvoient être âgés de cent cinquante ans, dont les racines ayant trouvé de bonne terre, avoient piqué juſqu'à dix pieds de profondeur. L'un de ces arbres étoit un gros blanquet, & l'autre portoit un fruit à couteau & à cuire tout enſemble, nommé dans le pays poire de rondeau, tous deux excellens. J'ai trouvé dans des vignobles & dans des jardins des racines de vigne à la profondeur de ſix pieds.

Ma raiſon pour planter avant eſt bien ſimple; c'eſt pour profiter des ſucs

du fond qui ſont toujours perdus pour les plantes, & qui, au moyen de mon rempliſſage, ſont bien francs. Cela n'empêche pas que les racines horizontales & le chevelu ne pompent les ſucs de la ſuperficie : d'ailleurs tout le monde ſait qu'à quelque profondeur qu'on place la vigne en terre, elle prend toujours racine du collet. Par conſéquent que d'avantages multipliés !

Le trou étant fait, je le remplis de la terre de la première fouille que j'ai fait mettre de côté, & je la place au fond ; puis celle de la ſeconde, & enfin la troiſième par-deſſus en ſuperficie, bien entendu que des engrais renouvelés tous les deux ans ſuppléeront au défaut de ſels de la terre naturelle.

Il eſt un expédient dont je me ſuis heureuſement ſervi en plus d'une occaſion ; je n'ai point aſſez de profondeur de terre, je m'en procure une factice en butant chaque cep à un pied au-deſſus de la ſuperficie voiſine, avec un amas de terre que j'exhauſſe de quatre pieds en tout ſens, à prendre du milieu du cep. Lorſque je puis planter par rangées & par perchées ;

je forme ainſi une ſorte de plate-bande d'un bout à l'autre de chaque perchée, où la terre devient plus haute que celle des ſentiers. J'ai ſoin, qu'en labourant on rejette toujours dans l'un & l'autre ſentiers les terres qui ſe répandent, & qu'on les rapproche ou du cep, ou de la plate-bande. C'eſt ainſi que l'Art ſupplée à la Nature. Comme je plante à ſix pieds, je ſuis fort en état de me procurer cette profondeur ſuffiſante de terre, puiſque j'en tire vers chaque cep le plus que je peux dans l'entre-deux, y laiſſant un baſſin qui dans le temps ſert à retenir les eaux pour les faire paſſer aux racines. Il faut ſe reſſouvenir qu'il ne s'agit ici que des terres légères & ſans fond.

Tout ce qui vient d'être dit concerne les trous particuliers à faire dans des endroits où les plants ne peuvent être réguliers ni ſuivis ; mais quant aux plantations par rayons ſymmétriſés, la conduite & la direction, ainſi que l'opération, ſont différentes, quoique le fond & les principes ſoient les mêmes.

Sans expliquer au long ce qui ſe pratique dans les vignobles à cet

égard, je considère d'abord le local. Ou le terrein est plat, ou en pente douce, ou il est plus ou moins escarpé, ou j'ai un bon fond de terre, ou je n'ai qu'une superficie, ou enfin partie de mon terrein est bonne terre, & l'autre est mauvaise. Voici ce qui se pratique dans ces diverses circonstances.

On commence par tendre un cordeau le long de la pièce de terre, & on marque une trace d'un bout à l'autre. On en fait une seconde en portant le cordeau à quatre pieds plus loin, & ainsi jusqu'au bout. Le long de ces traces on creuse un rayon aussi large que profond, comme d'un pied & demi, pour y coucher le plant obliquement à deux pieds l'un de l'autre. L'usage est de n'employer qu'environ la moitié, soit des marcottes, soit des sarmens nécessaires pour tout le terrein, puis d'année en année, à mesure que chaque cep fournit de nouveau bois, on le couche & on fait des fosses pour garnir la totalité de la terre. Par la suite on ménage çà & là des provins à demeure, afin de lever des marcottes.

Loin de m'écarter de cette façon

de travailler, je la crois indispensable; je pense seulement qu'elle est susceptible de réforme. Au lieu de planter les marcottes dans les rayons vis-à-vis les unes des autres; je voudrois, 1°. qu'on les plaçât en échiquier, parce que cette position des ceps, opérant un plus grand éloignement entre eux, produit aussi dans un sens une plus grande fécondité. 2°. Que tous les ceps fussent du même alignement d'un bout de la vigne à l'autre, comme je l'ai vu en quantité d'endroits de la Bourgogne, moins pour l'agrément & le coup d'œil, que pour l'utilité & la commodité. 3°. Je trouve que partout les ceps sont trop proches, & qu'ils se nuisent & du haut par l'ombre qu'ils se portent réciproquement, & par les racines qui se touchent. De-là vient en partie la coulure dans les années humides, ou trop sèches, ou froides, à cause de l'ombrage qui s'oppose à l'action de l'air & du soleil, ensuite le retardement & la difficulté de la maturité, & enfin la foiblesse du cep & des pousses. J'exige donc que chaque cep, au-lieu d'être à un pied ou à dix-huit pouces, soit au moins à quatre pieds de distance l'un de l'autre en tout sens.

La *fig.* 2. (*Planche VII.*) représente la coupe latérale de la vigne, des ados, de l'emplacement des marcottes, de leur enfoncement dans la terre, & de la position de leurs racines.

Qu'on ne craigne point, au reste, de perdre beaucoup de terrein, & de ne retirer presque rien des vignes. Je mets en fait, que si on espaçoit les ceps, comme je le prescris, on y gagneroit. Au-lieu de tailler si court, à cause de la foiblesse du bois qu'il faut ménager, on pourroit tailler plus long du double, les pousses étant plus fortes ; & au-lieu de ne le faire que sur deux ou trois coursons, on tailleroit sur quatre & cinq, & même plus. Quelle différence pour la maturité du raisin, pour la bonté du vin & pour la facilité du travail !

Par rapport à la profondeur des ceps dans la terre, lorsqu'on plante en rayons, & qu'on couche des marcottes, je pratique ce que j'ai enseigné au sujet de la plantation de la vigne dans des trous particuliers, savoir la fouille profonde, le remplissage, la plantation avec toutes les racines, & l'alongement des marcottes. Ce dernier point a besoin de quelque éclair-

ciſſement. Comme on ne peut les faire tourner dans la circonférence trop bornée du rayon, ainſi que dans un trou plus ſpacieux, il faut en tirer le meilleur parti qu'il eſt poſſible. La profondeur de ces rayons n'eſt déterminée que par la qualité & le fond de la terre. Il faut toujours qu'il y en ait ſept à huit pouces de la ſuperficie aux premières racines ; autrement elles ſeroient coupées en labourant ; & dans les ſéchereſſes la vigne ſeroit bientôt altérée & deſſéchée, & le raiſin brûleroit ſur pied. Quant aux provins, je preſcris deux conditions ; l'une, que l'on enterre les rameaux plus avant ; l'autre, qu'on les couche non en longueur ſur la ſuperficie de la terre, mais qu'on les prenne de court & en plongeant dès le pied même du cep.

Il eſt eſſentiel, pour tirer des vignes tout le parti poſſible, de n'y point planter d'arbres, parce qu'ils empêchent que les vents ne diſſipent les brouillards. On ſait que la gelée n'eſt jamais plus à craindre pour elles, que quand des brouillards ou même une pluie légère la précèdent.

Le temps de la plantation de la vigne eſt depuis la chute des feuilles

pour les pays secs & chauds, & en Février & en Mars pour les pays froids & humides. Il y a diverses pratiques à ce sujet, il en est même de singulières, telles que celle de planter à la S. Jean. Je ne dirai point que les marcottes doivent être de la pousse dernière, mais je recommanderai sur-tout de ne point fouler la terre, ainsi que quelques-uns le font, avant que de les poser dans le trou. C'est, disent-ils, pour empêcher les racines d'être rongées par les vers blancs, qui ne peuvent percer la terre quand elle est bien plombée : comme si l'expérience ne nous apprenoit pas que ces reptiles s'introduisent plus ordinairement dans les terres compactes que dans les terres franches. Ils s'accommodent peu de celles qui sont douces & friables où ils sont comme ensevelis sous les miettes, dont la chute les embarrasse fort ; quand au contraire la terre est ferme & sèche, ils s'y pratiquent des retraites qui ne se bouchent point. Au surplus, comment veut on que les racines percent une terre compacte & durcie, que l'air & la chaleur du soleil y pénétrent, & que la plante y ait de la nourriture ?

J'ai parlé de marcottes qui ont au moins cinq & six nœuds enracinés : on demandera sans doute le moyen d'en avoir d'une telle longueur. Le voici.

Quand je veux planter de la vigne, je couche dès le printemps de l'année précédente les rameaux les plus vigoureux, choisis sur des ceps de sept à huit ans, & produisant du raisin noir préférablement au blanc. Je les enterre d'un bon pied avec le plus de bois qu'il m'est possible, suivant la longueur du rameau qui prend racine à chacun des nœuds couchés en terre. Durant la pousse, au-lieu de mettre des échalas au pied de ces marcottes, j'y place des perchettes ou gaulettes, & je les y attache sans les rogner à la hauteur de neuf à dix pieds. On pourroit à leur défaut étendre ces marcottes sur les extrémités des échalas voisins autant qu'elles peuvent l'être. J'ai grand soin d'ôter toutes les vrilles & les faux-bourgeons qui prendroient la nourriture de la marcotte.

Je ne crains nullement d'affoiblir le cep : le rameau ainsi couché ne peut lui faire grand tort, puisqu'il en tire moins de nourriture que de la terre où

il eſt enfoncé d'un pied : je ſuis de plus aſſuré de lever une telle marcotte avec toutes ſes racines. A la chute des feuilles je la fouille & je la déplante, je me ſers pour cet effet d'une fourche peu en uſage dans bien des cantons, mais dont on devroit ſe pourvoir partout. On en voit le deſſin (*fig.* 2, *Pl. IV du Dictionnaire.*) Avec cette fourche je dégage les racines de la marcotte ſans les endommager, & je la sèvre en la coupant tout près de l'œil enraciné le plus voiſin du pied du cep. Si je la tire avec effort, lorſqu'elle eſt ſuperficiellement découverte, & que je l'arrache, comme on a coutume de faire, je laiſſe en terre quantité de menues racines, dont la ſouſtraction ne laiſſe pas d'altérer la plante.

Cette façon de planter la vigne eſt oppoſée à l'uſage univerſel des Vignerons, qui ne conſervent qu'un nœud enraciné, dont ils coupent les racines à un demi-pouce ou à un pouce tout au plus. Une vigne plantée, comme je le preſcris, pouſſe vigoureuſement dès la première année, commence à la ſeconde à donner du fruit, & eſt tellement formée à la troiſième, qu'elle rapporte le double & le triple des au-

tres au bout de quatre, cinq ou six ans. La raison en est toute simple. Que fait-on en coupant les racines ? On prive la plante de ses suçoirs, de ses instrumens destinés à pomper & à attirer à elle les sucs de la terre. De cette soustraction il arrive que la vigne & les plantes languissent; ne font que des pousses maigres, jusqu'à ce que la Nature ait réparé le dommage qu'on lui a causé, & qu'elles ne prolirent qu'à mesure que leurs racines se reproduisent.

J'ai bien des fois ouï dire qu'on coupoit les racines aux plantes pour les soulager d'abord, & ensuite leur en faire repousser de meilleures, comme lorsqu'on saigne à dessein d'améliorer le sang. Ce raisonnement n'est guère juste. Ce n'est point l'arbre qui nourrit les racines, mais ce sont elles qui font vivre l'arbre, il doit croître & profiter selon que ce principe de vie est abondant & agissant; par conséquent le retranchement des racines, loin de le soulager, lui nuit notablement. Dire que les nouvelles qu'on oblige une plante de faire, sont meilleures que celle que l'on coupe, c'est avancer un paradoxe. Le contraire est

bien décidé par les pousses vigoureuses que font les plantes mises en terre avec toutes leurs racines, par leur fécondité prompte, leur accroissement surprenant & leur durée, au-lieu que les autres à racines écourtées sont long-temps à reprendre, ne rapportent que tard, ne profitent que foiblement & meurent souvent. La comparaison de la saignée ne peut avoir lieu ; on ne saigne que lorsque le sang pèche ou en quantité, ou en qualité, ici au contraire il n'y a jamais trop de racines, ni par conséquent trop de suçoirs. A l'égard de celles qui sont mortes, chancies ou callées, on est forcé de les raccourcir jusqu'au vif.

Quant aux sarmens ou aux crossettes qui sont dénués de racines, je les plante comme la marcotte. Mais pour avoir des sarmens fort longs avec un peu de vieux bois au bout, je m'y prends comme pour les marcottes, en laissant croître une certaine quantité de rameaux que je dirige de même. Si l'on en croit les Vignerons, le sarment ou la crossette, quoique plus difficile à reprendre, donne du fruit meilleur & plus abon-

dant, & la durée du plant eſt plus longue. Tout homme ſenſé conviendra qu'une plante formée doit l'emporter ſur celle qui n'a qu'un principe éloigné encore de formation. La marcotte étant une plante faite, dont les conduits & les organes ſont tout diſpoſés à travailler & à remplir leurs fonctions, a des avantages infinis ſur une autre, dont ces mêmes organes ſont encore imparfaits. Nous avons planté durant une longue ſuite d'années des marcottes & des croſſettes, & nous avons également ſuivi les opérations de différens Vignerons, nous avons reconnu la ſupériorité du plant enraciné. On eſt dans l'uſage de laiſſer quelque temps le ſarment dans l'eau avant que de le planter, & on fait bien : il eſt certain que ſes parties, tant internes, qu'externes, étant humectées & dilatées, ſont plus propres à croître & à végéter. Les marcottes même dépoſées pendant vingt-quatre heures ſeulement dans l'eau avec toutes leurs racines, reprennent plus promptement.

On demandera peut-être ce que deviennent les yeux de la marcotte enfermés en terre, & s'ils ne pouſſent point en-dehors. Tous prennent racine;

ce qui eſt deſtiné à être bénéficié par l'air, & qui s'en trouve privé, ne peut plus croître ni ſe former. Telle eſt la raiſon pour laquelle, lorſque les greffes, dont le tiſſu eſt fait pour recevoir l'impreſſion de l'air, ſont enterrées, les arbres ne profitent point, ou ils ſont inféconds, ou ils meurent. Quant aux yeux des marcottes & des ſarmens, ils deviennent racines dès qu'ils ſont privés des bienfaits de l'air. Alors ne pouvant percer la terre, il faut que la sève qui paſſe juſqu'à eux, faſſe éclorre des racines au-lieu de bourgeons, parce qu'impregnés ſeulement de l'humide de la terre, elle eſt travaillée dans ſes entrailles autrement qu'en-dehors, par l'entremiſe de l'air qui dilate les parties des plantes ſur leſquelles il agit directement.

Il faut ſuppoſer que la sève qui produit les racines, les branches, les bourgeons, les fleurs & les fruits, eſt la même diverſement travaillée, parce qu'elle paſſe par divers canaux qui la modifient. Comme l'action extérieure de l'air ne peut former que des bourgeons, de même l'action intérieure de l'humide de la terre ne peut produire que des racines.

Lorsque certains arbres produisent du tronc & des racines même des rejetons, c'est parce que le tronc occupant la superficie de la terre à travers laquelle l'air agit sur lui, a senti son impression par voie d'attraction. Vous remarquerez que ces rejetons sont tout blancs & cassans, & qu'à mesure qu'ils sentent l'action de l'air ils brunissent, & que leur peau se durcit. Il faut dire encore qu'ils n'émanent point des racines intérieures, mais des horizontales, que leur emplacement met à portée de ressentir par voie intermédiaire l'action de l'air; sans quoi nul rejeton semblable ne pourroit jamais monter.

CHAPITRE IV.

Des Perchées.

DANS tout ce qu'on vient de lire au sujet de la plantation de la vigne, je me suis moins écarté de la méthode reçue que je ne l'ai rectifiée. Ce que je vais dire s'adresse aux Curieux dé-

gagés des préjugés du vulgaire ; l'exécution en est aisée, peu coûteuse, abrège le travail, & produit au-delà du double de la pratique ordinaire. Voici mon idée : c'est de partager tout plant de vigne par rangées parallèles, non pas longitudinalement en face du midi, mais transversalement, en sorte qu'elles puissent être éclairées du soleil tout autour. Je forme donc les vignes en façon de contrespalier (*Pl. VII. fig. 3.*) que je construis avec de forts échalas à la hauteur de quatre pieds au moins. J'attache vers le milieu de ces échalas un rang de perches en travers qui règnent d'un bout à l'autre, & un second rang à l'extrémité d'en-haut, que je dresse au cordeau. Dans les endroits montagneux & escarpés, on peut former ces sortes de perchées en spirale suivant le terrein, afin de diminuer & de couper la pente pour faciliter les travaux, & empêcher que les terres ne soient entraînées dans le bas.

J'espace ces rangées à six pieds ou au moins à quatre ; cette distance suffit pour que les travailleurs qui rapportent les terres du bas dans le haut, & qui amènent les engrais nécessaires,

entrent & sortent aisément. Dans le temps de la pousse, lorsque les bourgeons de chaque côté sont grands, il faut encore avoir un espace suffisant pour vaquer au palissage & à l'ébourgeonnement ; espace très-commode aux hotteurs chargés de la vinée, & obligés d'aller & de venir. Cette façon de diriger les vignes est usitée dans plus d'un endroit de nos fameux vignobles, tels qu'Auxerre, & c'est ce qu'on y appelle des perchées. Elle étoit même connue des Anciens, puisque nous lisons dans Varron (*Chap. VIII*) que la plupart des vignes d'Italie étoient attachées en forme de treillage à des pieux placés en travers & sur d'autres fichés en terre, de sorte que leurs branches se croisoient par le milieu. Mes perchées en diffèrent totalement. Avant que de construire le bâti de cette espèce de contrespalier, ce qui n'a lieu qu'à la troisième ou quatrième année après la plantation ; je fais au cordeau d'un bout à l'autre des trous à quatre pieds de distance les uns des autres, ou une tranchée de la même profondeur, suivant la qualité du terrein, & j'y plante mes marcottes, comme je l'ai dit. Lorsque j'ai formé ainsi ma pre-

mière rangée, j'en plante une seconde en échiquier, de sorte que la troisième soit la répétition de la première, & ainsi jusqu'au bout de la pièce de vigne, comme il est représenté (*Planc. VII, fig.* 4).

Il est question maintenant de travailler à ces vignes, quand elles sont en état de garnir les perchées. Au-lieu de diriger leurs pousses perpendiculairement & verticalement, comme on fait lorsqu'on les lie aux échalas, ou même aux perchées dans les vignobles où elles sont en usage, je les tire toutes obliquement à droite & à gauche de chaque perchée (*Planche VII, fig.* 3.) où les ceps doivent former un double espalier, en sorte que la vigne puisse être également palissée des deux côtés. On conduit ainsi tous les bourgeons depuis le bas des perchées jusqu'au haut, de façon qu'ils les tapissent exactement, & qu'ils forment un cordon, ou une sorte de couronnement dans toute la longueur. Pour y parvenir, il ne faut rogner l'extrémité des bourgeons, que quand toutes les perchées sont garnies, & à mesure qu'ils poussent on les entrelace : cette façon ne change rien

ni au panſement, ni au travail ordinaire.

Les avantages que produit une plantation & une direction ſemblables, ſont immenſes. Les ceps étant éloignés de quatre pieds avec un ſentier pareil entre chaque rangée, leurs racines ne peuvent s'atteindre ni ſe nuire, & leurs bourgeons au-lieu d'être enfermés & liés par paquets, ſont éclairés & échauffés par le ſoleil, & participent à toutes les influences bénignes de l'air, la nuit & le jour. Mais ce qui contribue le plus au bon état de la vigne, à ſon progrès & à ſa fécondité, c'eſt la direction des pouſſes par voie d'obliquité. La sève n'étant point portée verticalement, eſt retardée, & ne coule que par meſure; elle eſt cuite par conſéquent, digérée & tamiſée tout autrement, que lorſqu'elle monte directement & perpendiculairement. Auſſi les pouſſes d'une telle vigne ſont-elles bien différentes. Comme ces perchées briſent & coupent les vents lors des gelées & du ſouffle empeſté de ceux de galerne, que dans le temps de la fleur, la plante jouit de toute la liberté de l'air, la coulure doit être plus rare que quand les

grappes

grappes ſont étouffées dans un amas confus de feuilles & de bourgeons dreſſés verticalement. Elle produit de plus une quantité prodigieuſe de raiſins, qui profitent d'autant que la sève eſt plus cuite, & que les bourgeons ayant plus d'air, ſont plus favoriſés des rayons du ſoleil, au moyen de quoi ils mûriſſent plus vîte, & acquièrent un goût ſupérieur.

Un autre avantage non moins conſidérable de cette méthode, eſt l'allongement des bourgeons qu'on n'arrête qu'après qu'ils ont jeté leur feu. On ne force point la vigne à s'épuiſer d'abord pour la formation ſucceſſive de faux-bourgeons qui empêchent la ſouche de profiter. Cette obliquité de bourgeons opère une répartition de la sève plus réglée & dûe à une diſtribution proportionnelle dans toute la plante. Qu'on ne diſe point que ma méthode fait perdre beaucoup de terrein, je crois avoir prouvé qu'au-lieu d'être perdu, il ne peut être mieux employé. Il eſt différent d'avoir un millier de ceps confus, qui ſe nuiſent réciproquement par leurs racines, qui ſe font ombrage par leur proximité & leur touffu, qui gèlent aiſement, qui

coulent presque nécessairement, & qui mûrissent avec peine, dont les grappes & les raisins sont en moindre quantité, ou de se borner à cinq cens ceps, qui jouissant de tous les avantages dont ceux-là sont privés, rendent le double & le triple.

Il seroit fort aisé de dresser, suivant cette méthode, les vignes anciennes qui sont encore bonnes. Au lieu d'arracher les ceps, on les conserveroit en plus grande partie pour ne point se mettre dans le cas de la non-jouissance, & on y procéderoit de cette façon. En Novembre, après avoir formé ses perchées d'un bout à l'autre de la pièce de vigne avec des jalons alignés de distance en distance, on coucheroit bien avant en terre à droite & à gauche, tous les bons ceps qui se rencontreroient à l'alignement des perchées. Si néanmoins ils étoient trop voisins, on seroit forcé d'en ôter plusieurs. Mais, quelque bonne que puisse être une telle vigne, elle ne fera jamais les progrès de celle plantée suivant notre méthode; on pourroit donc laisser entre les ceps une distance moindre que celle de quatre pieds, du moins pendant plusieurs

années, jusqu'à ce que fortifiés & alongés suffisamment, ils fussent en état de garnir le terrein.

CHAPITRE V.

De la Taille de la Vigne.

FAUT-IL tailler court ou long, laisser peu ou beaucoup de coursons ? On doit se régler à cet égard sur les climats, les expositions, la nature des terreins, & la vigueur plus ou moins grande des sujets, la qualité particulière du bois suivant les années, les événemens de l'année précédente durant le printemps, l'âge des vignes, la distance des ceps, la nature & l'espèce des raisins. Les bons ouvriers se guident d'après ces différentes considérations ; & si malgré leur inobservation, on ne laisse pas de recueillir du vin, que seroit-ce si on agissoit suivant les règles !

Je me presse moins de tailler dans les climats où les gelées sont à craindre, & où les vignes sont exposées à

l'action des vents du nord & de galerne, que dans ceux plus hâtifs & plus favorablement ſitués, comme au midi Une vigne taillée avance davantage que lorſqu'elle ne l'eſt point, parce qu'elle a moins de bois à nourrir : il eſt certain que la sève envoyée des racines & qui eût été répartie dans celui qu'on a ôté, n'étant plus portée que vers le ſeul bois taillé, doit avoir bien plus d'action au temps de la pouſſe. Là je taille auſſi plus long, & je charge plus en courſons, à cauſe que dans ces ſortes de climats un peu froids, la vigne a plus de corps, & qu'elle y pouſſe davantage que dans ceux expoſés à l'ardeur du ſoleil, qui pompe bien autrement les ſucs de la terre. En général je me décide par la nature du terrein, pour alonger en bois, & charger en courſons amplement dans une bonne terre, & avec beaucoup de réſerve dans un terrein maigre & ſec.

J'étois dans le jardin de l'Abbaye de Chaâlis près de Senlis, où je vis tailler des vignes en eſpalier avec un nombre prodigieux de courſons, tous à un pied ou un pied & demi de long. Je demandai au Jardinier la raiſon de

cette taille. Il me dit que s'il tailloit à la façon ordinaire, il ne recueilleroit rien, parce que le jardin étant de toutes parts coupé par des canaux, les vignes & les arbres faisoient des poussés prodigieuses, & que chaque cep donnoit tous les ans, eu égard à la hauteur des murs & à leur exposition au midi, cent, deux cens & jusqu'à trois cens livres de raisins exquis. Ces vignes en Août & Septembre étoient effectivement chargées de grappes très-grosses & abondantes.

J'ai vu en Bourgogne des vignes toutes rabougries, & qui paroissoient étiques : on ne les tailloit qu'à deux ou trois yeux, & on leur laissoit très-peu de coursons. D'autres à cent pas étoient fort chargées en bois & taillées à-peu-près comme celles des environs de Paris : les unes & les autres donnoient des vins exquis, les premières en petite quantité, & les dernières abondamment, eu égard au terrein & à l'exposition. Les vignes étiques étoient situées sur une colline sablonneuse, & les autres se trouvoient dans un fonds excellent, exposé au midi. Les premières labourées en superficie seulement n'étoient pres-

que point ébourgeonnées, tandis que les secondes étoient gouvernées bien différemment. Durant la pousse on étoit obligé d'ébourgeonner celles-ci tous les huit ou quinze jours. Dans plusieurs endroits aux environs de Paris, on ne laisse qu'une branche à chaque cep ; dans d'autres on en ménage deux ; l'une destinée à porter du fruit, & l'autre à donner du bois. Celle-ci qui entretient le cep est la plus grosse & la plus basse ; ses yeux sont plus rares. Celle-là nommée verge, qui est plus élevée, est plus maigre & doit avoir les yeux plus près les uns des autres. De ces différens usages, j'ai conclu que pour bien cultiver la vigne, il falloit connoître la force ou la foiblesse des différens cantons, s'en tenir à la pratique locale, & qu'il n'étoit pas possible de donner des préceptes particuliers à cet égard.

Voici néanmoins la règle que je suis pour la taille de la vigne, & pour la quantité de ses bourgeons. Quand son bois est bien franc, je taille le plus fort & le mieux placé à quatre ou cinq yeux, non compris les sous-yeux, un second à trois yeux, un troisième à deux, & un quatrième à

un œil, c'eſt-à-dire, que je laiſſe au moins une douzaine de bons yeux. J'obſerve que le bas du talus de la coupe ſoit oppoſé à l'œil, de peur que les pleurs de la vigne coulant deſſus, ne l'endommagent. De plus, à ce cep vigoureux, je laiſſe un long bois que je taille au bon œil de ſon extrémité, & que je couche en terre dans le temps. Quoique je preſcrive de faire de ces longs bois, je ne ſuis point de l'avis de certains Vignerons, qui les multiplient à outrance; entre leurs mains la plus excellente vigne eſt ruinée en peu d'années. Je ménage ce bon bois le plus près de la ſouche, afin de pouvoir l'enfoncer ſuffiſamment en terre, ſans faire un coude ſaillant, toujours difforme & ſujet à être coupé en labourant, quand le feuillage en dérobe la vue. Je ne parle point ici des vignobles à gros plants, tels que ceux du Gâtinois, de la Beauce, de la Brie, & autres où l'on peut être moins réſervé à les tailler long & à les charger.

Il eſt eſſentiel, lorſqu'on travaille à une vigne, ſoit forte, ſoit foible, jeune ou vieille, de la rapprocher, & de ne jamais la laiſſer s'empor-

ter du haut. Je ne vois de toutes parts que des ceps étiques, alongés, avec un peu de verdure à leur extrémité, parce qu'on a négligé dans le temps de les tenir court du bas & de les ravaler. On tire peu de profit de pareilles vignes ; il vaudroit presque autant les replanter : ces ceps ne sont bons qu'à être détruits, ou à être coupés près de la souche à deux ou trois pouces de terre. S'il s'en rencontre de bons dans le voisinage, il faut laisser croître des bourgeons de toutes leur longueur, & les attacher à mesure qu'ils poussent, soit à des perchettes, soit en les faisant courir en travers le long de l'extrémité des échalas ; ils ne tarderont guère à remplacer ces ceps vieux, rabougris & inféconds.

Quand j'ai taillé, comme je viens de le dire, je retranche raze écorce tout le bois qui reste, & je fais des coupes courtes, rondes, horizontales. Lorsque je suis obligé de couper sur le vieux bois, j'emploie l'onguent de Saint-Fiacre.

Si l'on me demande la raison qui engage à tant concentrer les vignes, & à les tenir si près de la terre, je ré-

pondrai que la température de notre climat exige une conduite toute opposée à celle des pays chauds où elles étendent leurs bras souples & leurs rameaux alongés sur des arbres qui leur servent d'appui. Là, les espaliers, les berceaux & les treilles des jardins sont garnis de ces ceps alongés à des distances immenses, & un seul rapporte plus qu'une ou deux douzaines en plant dans les campagnes. En faisant ainsi ramer les vignes, on craint moins le hâle & la grande action des rayons du soleil. J'ai tenté d'imiter cette pratique (*a*), dont Pline, Horace & Virgile ont parlé, en mariant la vigne à des arbres, elle a donné très-peu de raisin qui n'a point mûri : celle des espaliers qui participe aux bienfaits de l'air & aux faveurs du soleil, rapporte amplement du fruit

(*a*) L'Histoire nous apprend que Numa enseigna le premier la culture de la vigne, & que pour l'établir, il ordonna que le vin employé dans les sacrifices seroit le produit d'une vigne coupée avec le fer. Diverses manières de la cultiver étoient usitées en Italie, tantôt on la soutenoit avec des échalas, tantôt on la marioit à des arbres, tantôt on la livroit à elle-même. Ces anciens usages sont également pratiqués aujourd'hui.

qui mûrit de bonne heure. Les berceaux en ſont couverts, & les ceps deviennent d'une groſſeur prodigieuſe; mais tout raiſin, excepté le chaſſelas & le verjus, outre qu'il ne mûriroit pas, y feroit du vin déteſtable. D'après une telle expérience on s'eſt déterminé à planter des vignes naines attachées à des échalas. Plus le raiſin eſt bas, ſans cependant toucher à la terre, plus il acquiert de maturité & de qualité. D'abord, il eſt plus près du centre du cep, il reçoit directement les ſucs; enſuite la réverbération de la chaleur & des rayons du ſoleil, qui forme une eſpèce de fourneau, & rejaillit ſur les raiſins, contribue à leur goût & à leur maturité. La vigne dans cet état eſt abritée des vents, & ſon fruit n'eſt point égréné par leurs ſecouſſes, ſans parler de la facilité du travail. Dans l'Anjou, la Gaſcogne, le pays d'Aunis, à Montpellier, cette plante eſt livrée à elle-même : elle eſt baſſe, ſes ſarmens ſont coupés régulièrement tous les ans près du tronc. Elle étend peu ſes branches; & comme elle eſt plus courte, elle devient plus groſſe.

J'ai dit qu'en taillant la vigne, il falloit avoir égard à la qualité particu-

lière du bois suivant les années, & aux événemens de celle qui a précédé. Si elle a été humide, la vigne a poussé à outrance, parce qu'elle étoit en bon fonds ; ou elle a pâti, ses feuilles ont jauni, & son bois mal aouté est tendre & moëlleux. Que faire alors ? Dans le premier cas, alongez amplement & chargez ; dans le second, ménagez beaucoup & soulagez. L'année au contraire a été fort sèche, & la vigne a fait peu de bois, alors taillez court & chargez peu en coursons. L'hiver aura été rigoureux, le bois & les boutons en bourre auront gelé en partie : il ne faut pas se presser de couper le bois de cette vigne gelée, eu égard aux arrières-bourgeons qu'il y a lieu d'espérer, si l'air vient à s'échauffer. Examinez alors les bois qui ont pâti & les yeux qui sont éteints, tirez sur les bons bois & sur les bons yeux, quand vous devriez alonger plus que de coutume, sauf l'année suivante à ravaler & à asseoir la taille sur les bois qui auront poussé du bas.

Si la vigne a été totalement maltraitée par la gelée, & qu'on ne puisse plus compter sur ces arrières bourgeons, on coupera tout le bois ancien & nou-

veau jusque sur la souche. Des vers blancs auront attaqué & rongé les racines, la vigne aura jauni & dépéri ; on ne peut alors être trop attentif à la tailler court, il faudra de plus lui donner des engrais. Si dans l'année même, des gelées d'Avril & de Mai ont fait tort aux bourgeons, ou même les ont fait périr, il faut ravaler sur ceux qui ont pu être garantis, & l'année suivante rabattre sur le seul bon bois qui a poussé des sous-yeux, ou qui a percé de la souche. Au contraire l'année précédente, la vigne aura coulé, & n'ayant point employé sa sève à produire du fruit, elle a fait de très-longues pousses ; on ne risque rien alors de l'alonger & de la charger amplement, sauf à la ménager davantage à la suivante, dans le cas où l'année étant favorable, la vigne pourroit être un peu fatiguée. Il faut encore avoir égard à son emplacement, tel que le voisinage des bois, des plants d'arbres qui interceptent l'air, portent ombrage, & dont les racines viennent croiser les siennes, c'est une raison pour la tailler plus court & pour la ménager.

Son âge & la distance des ceps sont

aussi à considérer dans l'opération de la taille.

Vigne nouvellement plantée doit être taillée à deux ou trois yeux, afin que si l'un ou l'autre périt, le cep ne meure point. Selon notre méthode, il faut qu'elle le soit à deux ou trois yeux, au moins sur deux courçons. Si elle avoit poussé médiocrement, on la tailleroit à un seul œil, & aussi sur deux courçons. Plantée suivant l'usage, on la ravalera sur l'une des poussés d'en-bas, & on la mettra sur un œil.

Vigne de deux ans, selon notre méthode, est en état de rapporter quelque fruit, & doit être taillée à deux yeux sur plusieurs courçons, & si elle est plantée à l'ordinaire, elle ne peut encore souffrir qu'une taille sur un bon œil, & sur un ou deux courçons.

Vigne de trois ans. La nôtre donne amplement du fruit; on la taillera à trois yeux sur deux ou trois courçons à deux yeux: de l'autre façon, elle ne peut supporter qu'un alongement de deux yeux sur autant de courçons.

Vigne de quatre ans. Plantée comme je l'ai enseigné, elle doit être dans sa force; on peut lui laisser trois yeux de taille sur deux forts courçons, deux

yeux sur deux autres coursons, & même du long bois. Il faut alors la provigner, en laissant des espaces de trois à quatre pieds entre chaque sarment, pour les raisons déduites au Chapitre de la plantation. J'en excepte les vignes qui croissent dans des terreins légers, sablonneux, caillouteux & pleins de rochers, lesquelles ne peuvent souffrir d'être étendues ni chargées, comme celles en bon fonds. Dans une vigne plantée au milieu des roches, je n'ai pu faire des trous profonds, ni un sillon tel que je l'ai prescrit pour les terres qui ont du fond, en la plantant je ne lui ai point laissé un aussi long bois, je la ménage donc tout autrement, & je l'alonge moins. Quant aux vignes ordinaires, comme à quatre ans elles ne sont pas fort vigoureuses encore, je ne leur donne point tant de taille, on peut néanmoins les mettre un peu à fruit, tailler sur plusieurs coursons, & même provigner les ceps les plus forts.

Vigne de cinq ans. La nôtre est dans toute sa force, & peut-être taillée à cinq & six coursons, chacun depuis deux, trois & quatre yeux, & au-delà, souffrir même du long bois.

L'autre, quoique dans sa vigueur, demande néanmoins du ménagement, & une taille à deux yeux sur trois & quatre coursons ; on couche communément ses rameaux pour la provigner.

Les vignes à six, sept ou huit ans, & au-dessus, se gouvernent de même. Les vieilles doivent être taillées fort court, ravalées, rajeunies, & éclaircies, si elles sont plantées trop dru. Les mauvais ceps feront place aux bons rameaux les plus voisins qu'on alongera en les attachant à des perchettes, ou en les coulant le long de l'extrémité des échalas.

Le temps ordinaire de la taille des vignes est depuis la fin de Février jusqu'au commencement d'Avril. Comme on ne peut pas les tailler toutes à la fois, & qu'elles ne sont point dans les mêmes cantons, le Vigneron intelligent commence par les plus pressées : s'il taille tard les vignes plus hâtives, elles pleurent : leur bois que l'air a comprimé, n'ayant pas eu le temps de fermer ses pores, se trouve ouvert par l'incision de la taille, & laisse écouler la lymphe qui auroit passé dans la substance du bourgeon pour s'y filtrer & s'y façonner, au-lieu que par ces

écoulement elle fait une grande diſſipation de ſes ſucs. Ces pleurs ſont le ſang de la vigne, & ces ſortes d'hémorragies qu'on lui occaſionne lui font un tort conſidérable, quelque abondante qu'elle ſoit en sève. Une vigne qui a pleuré rapporte peu, ſes raiſins ſont petits & ſes rameaux maigres. Celle qui a été taillée la première, eſt auſſi plus ſujette à geler. Pour éviter ces inconvéniens, ne taillez pas plus tard qu'en Avril excluſivement.

J'ai vu un Vigneron tailler ſes vignes, immédiatement après vendange, ſans attendre même la chute des feuilles : avec la plus belle apparence, elles ont péri au bout de trois ou quatre ans. Lorſque la Quintinye conſeilloit de faire la taille auſſi-tôt après la chute des feuilles, il ne conſidéroit pas le caractère de cette plante, tout différent de celui des autres arbres. Son bois moëlleux & ſpongieux par conſéquent, a les pores très-ouverts, & comme elle eſt fort abondante en sève, ſi vous la taillez d'hiver, la gelée, les frimats, le givre, les neiges, les brouillards morfondans, & toutes les humidités froides entrant par les ou-

vertures faites à la plante, se congèlent & pénètrent jusque dans son intérieur.

On doit être fort embarrassé quand on travaille à des vignes dont les ceps se touchent presque : si on taille court faute d'emplacement pour leurs pousses, elles donnent abondamment du bois & peu de fruit ; si on taille long, on ne fait que faire du bois. Quant à nous, nous ne sommes nullement en peine de charger amplement une telle vigne proportionnément à la force de sa pousse, & nous avons une bonne récolte de raisins.

Il y a des plants que de toute nécessité on doit charger en bois, tels que le gouet, le gamet, & autres qu'il faut tailler fort long, & en coursons nombreux, parce qu'ils prennent beaucoup de sève, & qu'ils font de longues pousses. Les vins de ces plants sont gros & insipides. On reproche à nos Bourguignons d'avoir altéré les leurs, & d'avoir substitué à leur pinot, du moins en partie, un morillon qu'on appelle ici morillon pelotté ; car celui qui est clair fait d'excellent vin ; mais il ne charge pas tant à beaucoup près que l'autre, & d'avoir admis dans

leurs vignes un autre raiſin nommé meunier. Ces deux eſpèces bonnes en elles-mêmes, ſont fort inférieures au plant naturel, & ſur-tout à celui nommé pinot en Bourgogne.

Outre l'utilité des longs bois dont j'ai parlé pour planter de nouvelles vignes, il en eſt une autre par rapport à la gelée: ces longs bois nommés vergés, que le vent agite, y ſont moins ſujets que ceux qui ſont près de terre, & ils les remplacent quand ces derniers gèlent.

Lorſqu'on a de mauvais plants dans ſes vignes, on ne s'aviſe guère de les greffer, on a plutôt fait de provigner des ceps. La greffe de la vigne eſt néanmoins en uſage dans le Jardinage. Lorſque cette plante eſt vieille & ceſſe de porter du fruit, quoiqu'elle donne encore de bon bois, on peut la greffer en fente ſur un drageon bien nourri, garni de pluſieurs nœuds, qu'on enterre en même temps. La greffe en tronc eſt la plus certaine pour la réuſſite: aux branches d'une vigne jeune & vigoureuſe dont on veut changer l'eſpèce, vous percez en Avril avec un vilebrequin un trou rond, qui les traverſe de la groſſeur

du bois que vous voulez y inférer, & vous le faites paſſer à travers. A l'endroit où il doit demeurer, vous levez un peu l'écorce par-deſſous proportionnément à ſa groſſeur, & avec un oſier fendu vous l'arrêtez à la branche ſur laquelle vous faites votre ente, & vous y ajuſtez une poupée comme aux autres arbres. Au bout de deux ans vous la détachez de la mère, & vous ôtez au cep enté tout le bois qui excède la greffe.

Il y a encore une autre manière uſitée pour avoir des raiſins rares : elle conſiſte à couper raiz terre le cep vers le mois de Mars quand la sève commence à ſe mouvoir, & à le fendre par le milieu d'environ un pouce, pour y inférer deux entes taillées en talus par le gros bout, & plus épais d'un côté que de l'autre. Le plus épais garni de ſon écorce extérieure doit s'adapter de façon que ſon *liber* coincide avec celui du ſujet. On le bute de terre, & on garantit de l'action du ſoleil la partie de la greffe qui eſt à découvert. Quand l'opération eſt bien faite, & que le ſujet ſur lequel on a appliqué les greffes eſt bon, il en réſulte des pouſſes vigoureuſes, que

l'année ſuivante on taille fort long.

On peut auſſi greffer la vigne en écuſſon, comme les arbres, ſur les pouſſes de l'année à commencer à la fin de Juillet juſqu'au mois de Septembre ; mais cette façon eſt très-fautive. Pline (*a*) aſſure même que la vigne ne ſouffre point l'ente en écuſſon, & il ajoute qu'elle a cela de commun avec tous les arbres dont l'écorce eſt mince, peu ſolide & crevaſſée. Je n'ai vu qu'un Jardinier qui y ait réuſſi : d'autres m'ont aſſuré qu'ils avoient appliqué des écuſſons ſur le bois de l'année précédente, & que ces écuſſons avoient pris. L'un & l'autre ſont fort poſſibles, je ne les ai point éprouvés.

(*a*) *Vitis non recipit emplaſtra, nec quibus tenuis, ac caducus, rimoſiſque cortex*, (Pl. lib. XVII. Cap. 16.)

CHAPITRE VI.

De l'Ébourgeonnement de la Vigne.

L'ÉBOURGEONNEMENT de la vigne quant au fond eſt le même que celui des arbres & des autres plantes. Le temps d'y procéder eſt indiqué par la ſaiſon plus ou moins avancée, les pouſſes plus ou moins formées, la force de la vigne, l'expoſition & la bonté du terrein. Si on ébourgeonne trop tôt, on court les riſques de la coulure, & on eſt en danger de caſſer les bourgeons tendres encore; ſi on différe trop, il eſt à craindre que quantité de bourgeons ſoient abattus, ſoit par leur propre poids, ſoit par le vent. De plus, tous venant à s'entrelacer, ils s'attachent tellement qu'il eſt difficile de les démêler ſans les briſer, ou les détacher dans le nœud de la branche. L'ébourgeonnement des vignes fortes ne doit ſe faire que quand la longueur du bourgeon eſt de deux

pieds, & d'environ dix-huit pouces dans les autres. Il se réitère autant de fois que les bourgeons surnuméraires l'exigent. La règle qu'on peut donner à cet égard est de ne laisser jamais passer plus de quinze jours dans le fort de la sève en Mai & au commencement de Juin, sans visiter ses vignes & y supprimer tous les faux-bourgeons renaissans. A la place de ceux qu'on a récépés, la Nature en fait éclorre de nouveaux, & à mesure qu'ils s'alongent, naissent des vrilles qui exigent un nouvel ébourgeonnement. Mais cette opération est bien moins considérable que la première; on peut alors, si les bourgeons laissés de toute leur longueur embarrassent, faute d'avoir de quoi les placer, en raccourcir quelques-uns, la première fougue de la vigne étant passée.

Je dis d'abord, au risque de passer pour m'arrêter à des minuties, que l'ébourgeonnement doit se faire non en cassant, suivant l'usage, mais en coupant. La première manière, plus expéditive, laisse à chaque plaie des lambeaux, des espèces d'esquilles & des filandres; elle offense d'ailleurs

le bouton, sur-tout quand on ébourgeonne par voie de cassement aux endroits de la vigne sur lesquels se fera la taille suivante. J'ôte donc, avec le tranchant de la serpette, tous les bourgeons surnuméraires, & avec la pointe les faux-bourgeons, observant de couper à contre-sens des feuilles pour n'en retrancher aucune. J'évite de cette manière tous les inconvéniens, & le recouvrement se fait promptement.

On conservera d'abord les bourgeons fructueux où sont des grappes, si ce n'est qu'en certaines années d'une abondance excessive la vigne en fût surchargée; on est pour lors obligé de ne lui laisser que ceux qu'elle a la force de porter. Les Vignerons qui ne visent qu'à l'abondance, non-seulement ne recueillent rien de bon, mais épuisent leur vigne, la ruinent souvent, & n'ont rien les années suivantes. De tous les bourgeons doubles sortant d'un même œil, on conservera le meilleur, & on ôtera celui qui est au dessous de l'autre, quand même il auroit du fruit. Outre la confusion que ces bourgeons occasionnent, ils se nuisent reciproquement, & en

abattant l'un à la taille de l'année ſuivante, on fait à l'aiſſelle même de la branche qu'on laiſſe une plaie qui toujours lui nuit, en ce qu'elle détourne la sève & lui bouche le paſſage. C'eſt ici le cas où il faut abſolument couper. Si on caſſe, on ébranle le pédicule du bourgeon qui reſte, & on y fait une plaie raboteuſe & filandreuſe, au-lieu qu'en coupant elle eſt promptement recouverte. Quand il y a aſſez de bourgeons fructueux pour garnir la vigne, c'eſt le cas de ſupprimer ceux qui n'ont point de grappes, à moins que parmi ces bourgeons infertiles, on ne voulût en réſerver quelques-uns pour aſſeoir deſſus ſa taille l'année ſuivante.

Tous les bourgeons chiffons & de faux-bois qui pouſſent tant de la ſouche que du vieux bois, doivent être coupés raze écorce ; ſi on les arrache ils ſe renouvellent. Les vignes qu'on taille trop court, & auxquelles on ne laiſſe pas aſſez de réſervoirs à la sève, s'en font de nouveaux à la place de ceux dont on les a privés, & elles pouſſent, ſoit en terre, ſoit du pied, quantité de faux-bois auſſi difformes que nuiſibles ; on ira les chercher

en

en terre, & on les retranchera tout près de la souche. Les Vignerons les tirent à fleur de terre, ce qui les fait repousser sans cesse; & en arrachant ceux de la souche, ils font quantité de plaies qui occasionnent des chancres.

La vigne a aussi ses gourmands qui proviennent plus souvent du pied que des yeux, & qui se font jour à travers l'écorce : ils sont plus forts & plus nourris que les autres bourgeons, leurs feuilles sont plus longues & plus larges, & leurs yeux plus éloignés les uns des autres. Quoiqu'on les retranche en ébourgeonnant, il y a des cas où ils doivent être précieusement conservés; savoir, quand on veut faire des provins & des marcottes, & renouveler un cep usé. Le moyen d'en avoir est de récéper une vigne, de la tailler trop court, ou de mettre chaque courson à un seul œil : lui donner une taille proportionnée à sa vigueur, c'est la vraie façon de les éviter.

On ébourgeonne, en supprimant & en coupant tout-à-fait les yeux inutiles à la vigne, au-lieu qu'en rognant on se contente de raccourcir

le bout des branches & les petits rejetons qui sortent de la souche. Ainsi ébourgeonner & rogner sont deux opérations différentes, quoique la seconde fasse partie de la première. Celle-là abandonnée aux femmes & aux enfans, exige plus d'intelligence qu'on ne pense. En rognant au hasard, on abat souvent les bourgeons, lorsqu'on les casse en tirant à soi, on ne risque rien de les laisser trop grands, mais on leur fait tort lorsqu'on les rabaisse trop. Les foibles seront ravalés & récépés, sans quoi ils s'étioleroient; les bourgeons bien nourris au contraire rabattus trop bas, repoussent nécessairement de tous leurs yeux une foule successive de rejetons.

Quoique les Vignerons ne suivent point de règle fixe pour rogner & arrêter leurs vignes, je conseillerai d'attendre après la fleur, que le raisin soit noué; autrement on s'expose à la coulure, en ce qu'on trouble le cours de la sève, & qu'on l'oblige de revenir sur ses pas, au-lieu de se filtrer comme elle auroit fait dans l'organe supprimé. Ne soyons donc plus surpris si les vignes coulent fréquemment.

L'ébourgeonnement, je l'ai dit, eſt tellement lié avec la taille, qu'il eſt impoſſible de paliſſer exactement une vigne taillée incorrectement. Les Jardiniers ont coutume de l'écourter & de tailler en courſons multipliés, ſans égard à la pouſſe plus ou moins forte des rameaux. Les Montreuillois conduits par un grand Maître, je veux dire l'intérêt, entendent ſeuls ſupérieurement l'art de l'ébourgeonnement; il n'y a point d'année que dans les marchés de Paris, ils ne vendent au moins pour dix mille écus de raiſins. Leur beauté & leur excellence, ainſi que la fécondité de leurs vignes, ne doivent être attribuées qu'à leurs ſoins. Ils gardent même des raiſins durant l'hiver auſſi beaux qu'en automne, & qu'ils vendent fort cher.

En ſuppoſant donc des vignes taillées correctement, elles feront des pouſſes nombreuſes & avantageuſement placées. Celles de nos jardins, qu'on a grand ſoin d'écourter, font auſſi des jets prodigieux. Les pincer, les couper, les rogner, c'eſt occaſionner de nouveaux bourgeons; les laiſſer de toute leur longueur, on ne peut les placer. Ou ces vignes ſont ſeules

à un espalier, ou elles y sont pêle-mêle avec des arbres : dans le premier cas, leur grande proximité est cause que la place manque pour la quantité de leurs bourgeons. Les Jardiniers les cassent à tort & à travers, arrêtant chaque bourgeon environ vers l'endroit où se trouvent des grappes, & ils retranchent tout ce qui ne peut être palissé. De-là des plaies sans nombre, que la Nature s'efforce de guérir, de-là de nouveaux bourgeons qui éclosent incessamment jusqu'à la fin de la pousse, & qu'on est occupé à arrêter & à rogner de quinzaine en quinzaine, sans quoi ces vignes sont hérissées de faux-bourgeons qui dardent sur le devant, & portent ombrage au raisin. Je demande si, traitées de la sorte, elles peuvent avoir une belle figure, profiter & donner amplement du fruit.

Dans le cas où la vigne seroit pêle-mêle avec des arbres, ses bourgeons laissés de toute leur longueur, & en nombre suffisant, les couvriroient & les offusqueroient, sans compter que la place leur manqueroit. Le Jardinier, pour se tirer d'embarras, sacrifie les arbres à la vigne, & la

vigne aux arbres, en tondant, pour ainſi dire, les uns & les autres.

Au-lieu de dreſſer les bourgeons perpendiculairement & à plomb des murailles, il faudroit les tirer en long de côté, & les arranger près les uns des autres au paliſſage ſans confuſion. Comme la taille de nos vignes a été différente, l'ébourgeonnement l'eſt auſſi. Tirées en forme de cordon le long du chaperon, elles ſont bien autrement alongées & chargées en courſons qui y ſont eſpacés, les tailles des extrémités le ſont également ſelon la vigueur du cep & des pouſſes; mais pour ne le point épuiſer, afin que les bourgeons à naître ne ſoient pas les uns ſur les autres, nous ébourgnons pluſieurs yeux de ſuite le long de ce rameau alongé, & nous les eſpaçons. Nous ne rognons point alors par le bout, nous ne laiſſons que les bourgeons de bon aloi, & nous ſupprimons ſoigneuſement les faux-bourgeons qui naiſſent à chaque nœud, & qui ſortent des aiſſelles des feuilles.

On ébourgeonne d'abord tous les rameaux qui n'ont point de grappes, ou qui n'en ont que de petites, en ſuppoſant qu'il en reſte ſuffiſamment

pour garnir le mur. On ôte enſuite une grande partie des doubles & triples bourgeons ſortant d'un même œil, & on n'épargne que le plus fort, le mieux nourri & le mieux placé pour être couché ſans s'éclater. Il n'eſt pas poſſible qu'on ne retranche quelques grappes, cette ſouſtraction ſoulage le cep ; d'ailleurs la qualité & la beauté du raiſin ne ſont-elles pas préférables à une ſtérile abondance ? On traite auſſi de même quantité de petits bourgeons chiffons, qui pullulent depuis le bas de la tige juſqu'au haut. Voilà certainement une vigne bien éclaircie. On n'épargne encore aucuns faux-bourgeons, qui prendroient chacun autant de nourriture que le rameau lui même. Il eſt eſſentiel de ne pas leur en donner le temps, en les ôtant au moment de leur naiſſance. Quantité de branches ſont tellement remplies de sève, que cette liqueur eſt obligée de ſe former à leur extrémité deux bourgeons, dont un profite toujours plus que l'autre. Il faut récéper le moindre qui cauſeroit de la confuſion. Enfin, nulle grappe qui n'ait au-deſſous d'elle immédiatement un ou deux re-

nons pour lui servir d'attache, & qui se tordent & se replient si l'on n'a soin de les retrancher.

Je finis ce Chapitre de l'ébourgeonnement par donner un moyen d'avoir des raisins plus gros, plus hâtifs & meilleurs que de coutume; c'est de couper, avec de petits ciseaux, un grain entre-deux, quand le raisin est de la grosseur d'un petit pois, & qu'il n'a point coulé. Comme les grappes diminuent par le bas, on retranche environ deux doigts de cette extrémité. C'est sur-tout sur les muscats & sur les chasselas, que cette opération réussit, parce que leurs grappes sont par pelotons, que le bas ne mûrit jamais bien, & que leurs grains sont fort pressés. Je la préfère au conseil que donne la Quintinye de procurer la coulure à une partie des fleurs, en y faisant tomber de l'eau en pluie par une pompe ou un arrosoir.

J'ai eu des raisins qui devançoient d'un mois le temps de leur maturité ordinaire, au moyen de plusieurs cloches appliquées en travers sur diverses grappes: je les attachois, soit au treillage, soit au mur de l'espalier, avec

une ficelle passée au bouton de la cloche, & qui l'embrassoit haut & bas. Le fruit acquéroit du goût, devenoit jaune & doré, & étoit fort supérieur à celui des serres chaudes.

CHAPITRE VII.

De la façon d'accoller & d'effeuiller la Vigne.

CECI qui paroît d'abord de peu de conséquence contribue essentiellement au dépérissement, ou à l'avancement des vignes, & au peu de profit qu'on en retire. A peine les bourgeons sont-ils en état de se prêter aux liens sans casser, qu'on commence à les serrer tous ensemble du bas, en les approchant de l'échalas le plus qu'on peut, afin qu'ils soient retenus fermement contre les efforts des vents. Quelque temps après, lorsqu'ils ont suffisamment poussé, on les rapproche de l'échalas, & on les y accolle avec de la paille trempée, puis une troisième fois, & enfin une quatrième.

A l'exemple des Vignerons, les Jardiniers prennent les pouſſes de leurs vignes à poignée, & enferment en les liant non-ſeulement les feuilles qui tardent peu à périr, mais quantité de grappes qui ne peuvent plus jouir des bienfaits de l'air ni de l'aſpect du ſoleil. Quel inconvénient y auroit-il de laiſſer les liens plus lâches pour la circulation de l'air ? en les faiſant plus longs & tournant davantage les nœuds, ils ne pourroient être détachés par les vents.

Lorſque les bourgeons ont atteint une longueur ſuffiſante pour être unis à l'échalas, les Jardiniers les retrouſſent, & les en font approcher, en y mettant un ou deux liens, & ils continuent ce traitement juſqu'à ce qu'ils ayent atteint le haut de l'échalas où ſe met le dernier lien : ils rognent du haut ces vignes ainſi garottées, & ils tordent pour le caſſer, ce qui excède l'échalas, ou ils le coupent avec une ſerpette. Ils en uſent de la même manière envers les bourgeons ſaillans tout autour : opération qui ſe réitère ſuivant leurs progrès.

Nous agiſſons bien différemment,

nous retrouſſons d'abord les plus grands bourgeons, & enſuite les autres à meſure qu'ils pouſſent, les accollant à l'échalas deux ou trois enſemble ſans les ſerrer ; leurs feuilles ne ſont ni preſſées, ni briſées, nous laiſſons les bourgeons s'alonger d'un bon pied au-deſſus de l'échalas, & nous les coupons à l'endroit d'un œil : quant aux faux-bourgeons, nous les recépons ſucceſſivement tout près de chaque œil, à l'aiſſelle de la feuille depuis le bas du cep juſqu'au haut ; les vrilles & les tenons ſont exactement coupés ; nulle grappe enfermée dans les liens, nulle rampante ni couchée par terre, on a ſoin de les attacher en haut. Toutes jouiſſent des rayons du ſoleil, mûriſſent également par-tout, les raiſins ſont plutôt mûrs, deviennent jaunes, dorés & caſſans, les autres d'un velouté pourpre, acquièrent auſſi plus de ſaveur. La sève mieux travaillée forme des bois mieux conformés, & des yeux plus francs, plus nourris & plus rebondis.

Je ne puis trop m'élever contre un traitement auſſi barbare de la part des Vignerons & des Jardiniers, qui privent des bienfaits de l'air des beaux-

geons garottés, & violemment froissés pour les unir à l'échalas. Que deviennent toutes les feuilles cassées & enfermées les unes dans les autres? Que de faux-bourgeons dont il faudroit débarrasser la vigne, & qui prennent nourriture en pure perte pour le cep, font confusion, & rendent encore plus serrés les liens contre lesquels ils pressent fortement! Est-il possible que les grappes cachées & d'autres trop ombragées ne coulent pas, & que les raisins acquièrent une pleine maturité? En suivant même la méthode ordinaire on pareroit ces inconvéniens, si l'on frappoit les échalas avec un maillet, ou si l'on enfonçoit davantage ceux qui ne pourroient le soutenir. On lieroit alors fort lâche, & on n'attacheroit les bourgeons que deux à deux, à mesure qu'ils auroient besoin de l'être, en mettant cinq liens sur la longueur de l'échalas. Je conviens que l'ouvrage n'iroit pas si vîte, & qu'il seroit un peu plus coûteux, mais que d'avantages pour la plante!

On n'effeuille les vignes que pour faire mûrir le raisin, & lui procurer cette couleur agréable qui flatte les yeux; ce qui ne doit avoir lieu que

lorsqu'il est à-peu-près à sa grosseur. De l'eau répandue dessus en pluie, avant qu'il soit frappé des rayons du soleil, produit le même effet. Si les Vignerons & les Jardiniers connoissoient le ministère & la fonction des feuilles par rapport à l'accroissement des plantes, & à la formation des fruits, ils seroient bien plus réservés dans l'action d'effeuiller. On ne peut trop leur répéter qu'il n'y a point de feuille sans bouton, comme de bouton sans feuille, que la feuille est la mère-nourrice du bouton, & qu'il ne peut être formé que par elle. J'ajoute que sans la feuille le fruit n'a ni goût ni saveur. Otez au raisin toutes les feuilles qui l'environnent, il ne grossira plus, se fanera & se ridera, la rafle même se séchera. Il y a plus; c'est que tous les bourgeons verts encore qui ne sont point aoutés ne s'aouteront point, les autres qui commencent à l'être cesseront de profiter; enfin les boutons de ces vignes n'ayant point reçu de la part des feuilles leur complément, ou avorteront l'année suivante, ou s'ils font éclorre des grappes, elles couleront.

Je dis la même chose des autres

fruits : un prunier, un pommier sont tout blancs de fleurs, il survient un déluge de hannetons & de chenilles qui rongent leurs feuilles ; les fruits ont noué, il est vrai, mais la privation des feuilles si nécessaires à leur accroissement les fait tous tomber. Voilà un de ces événemens décisifs au sujet du ministère des feuilles ; y fait-on attention ?

Il est cependant des années ingrates & fâcheuses, où le raisin ombragé par le touffu des feuilles, ne mûrit pas. Si on est obligé alors de lui donner de l'air, & de lui procurer les rayons du soleil, on effeuille prudemment, en ôtant seulement de distance en distance quelques feuilles sans les arracher, ce qui feroit tort au bouton ; mais on laisse une partie du pédicule qui les y tient attachées. Celles qui restent & les queues épargnées suffisent pour la circulation de la sève par ce moyen conservée & répartie dans le fruit. En 1763, nul raisin ne mûrit, & on ne fit dans les meilleurs cantons de la Bourgogne & de la Champagne que du vin médiocre. Quelques Vignerons mirent tout leur raisin à découvert, & d'autres effeuillèrent sagement : celui des

premiers mûrit moins que celui des derniers, les autres firent du vin pire que ceux qui n'avoient point du tout effeuillé.

Cette opération doit être faite en différens temps, & on ne mettra point d'abord le fruit trop au grand air, jusqu'à ce qu'on ait assez éclairci les grappes, pour que le soleil s'y fasse sentir suffisamment. Lorsqu'elles ont été trop découvertes, & qu'il survient un coup de soleil, quantité de raisins sont brûlés. Le moyen d'en conserver après la vendange, est de ne les point découvrir. Les rayons du soleil qui dardent sur leur peau, l'attendrissent, & ils pourrissent nécessairement.

Un des plus grands malheurs qui puissent arriver à la vigne, c'est lorsque par des chaleurs excessives, à la veille des vendanges, ses feuilles desséchées ou brûlées tombent, sans que le raisin ait acquis son degré de maturité. On est pour lors obligé de précipiter la vendange, & l'on n'augure pas favorablement du vin. Personne n'ignore que s'il survient dans ce temps certains brouillards morfondans & des gelées blanches, il n'y a rien à craindre pour le vin, pourvu que les feuil-

les soient verdoyantes, parce qu'elles servent d'auvent au raisin, & qu'elles le garantissent.

A l'égard des cornes vertes qu'on remarque à la vigne, elles lui sont communes avec toutes les plantes rameuses rampantes, qui ne pouvant se soutenir d'elles-mêmes, ont des vrilles comme les pois, les citrouilles & les melons, ou des griffes telles que le lierre & la vigne-vierge, ou des tenons pour se tortiller autour des objets qu'elles rencontrent, comme les haricots, le houblon & la couleuvrée. Sans ces vrilles qui sont autant de supports, les pampres riches & verdoyans de la vigne deviendroient la proie de la pourriture, & l'homme seroit privé des richesses qu'elle ne manque pas de lui procurer lorsqu'elle est habilement cultivée, & que le soleil verse sur elle ses regards benins. On pourroit soupçonner que ces mains consument une grande partie de la substance destinée au rameau & au fruit qui mûriroit plus promptement si elles étoient ôtées avec soin, & qu'elles font avorter la grappe en partie, ou du moins qu'elles lui sont très-préjudiciables. J'ai fait à cet égard diverses expériences; j'ai

ôté à un rameau de vigne toutes ſes vrilles, & je les ai laiſſées à ſes voiſins égaux en force & en groſſeur, & je ne me ſuis aperçu, ni de l'avortement des grappes, ni de la qualité nuiſible de ces mains. Ces attaches devenant inutiles à la vigne, quand on lui fournit d'autres ſupports, on a raiſon de les couper ſans en laiſſer de veſtige : la plaie eſt bientôt recouverte. La plupart des Jardiniers caſſent les vrilles ; c'eſt le moyen d'éclater auſſi le bourgeon qui, par l'effort qu'ils font pour les arracher, eſt emporté avec elles.

CHAPITRE VIII.

Du Labour de la Vigne.

JE ne m'arrêterai point à prouver la néceſſité du labour des vignes pour qu'elles profitent, & produiſent des raiſins ſavoureux. Ce labour néanmoins qui ne peut ſuppléer au défaut d'amendement, diffère de celui des autres plantes, quant au temps & à la maniere. Qu'on le faſſe dans la ſaiſon où

la vigne fleurit, les fraîcheurs provoquent des vapeurs de la terre nouvellement remuée, qui attendriſſent les fleurs & les font périr. Celle de la pouſſe n'eſt pas plus propre pour la labourer; s'il ſurvient une gelée, toutes ſes productions récemment écloſes, frappées par l'âpreté de l'air, avortent & périſſent. Un labour de primeur qui eſt plus ſuperficiel, eſt juſqu'à un certain point exempt de cet inconvénient. La vigne prenant ordinairement racine du collet, on ne manqueroit pas de couper les racines horizontales, qui rampent ſur la ſuperficie de la terre, ſi on plongeoit en labourant. Telle eſt la raiſon de la multiplicité de ſes labours.

Il eſt eſſentiel de ne jamais labourer lors des grandes humidités, ni lors des ſéchereſſes; mais de laiſſer eſſorer les terres d'une part, & d'attendre de l'autre que la pluie les ait humectées. Durant les longues humidités, on feroit pourrir les racines & jaunir la vigne, & dans les grandes ſéchereſſes tout brûleroit.

Le nombre des labours ne peut ſe fixer; il varie ſuivant les pays. L'uſage le plus général eſt d'en faire un

en Novembre après la chute des feuilles, afin que l'humidité de l'hiver puisse pénétrer avant dans la terre qui dans le fond est toujours compacte, ou en poussière ; un second au printemps immédiatement après la taille, à la fin de Mars ou au commencement d'Avril ; un troisième après la fleur vers la Saint-Jean, afin de développer les sucs de la terre, & de faire grossir les grains noués. Tous se font du bas vers le haut, & non du haut vers le bas. Les autres labours ne sont que des binages, dont la quantité ne peut se déterminer. Dans les années tendres, où l'herbe croît à vue d'œil, on saisit le premier intervalle de pluie pour purger la terre de toutes les plantes inutiles. Les bons Vignerons ne manquent point d'accélérer la maturité du raisin par un labour donné à leurs vignes quelque temps auparavant, lorsque la saison est favorable.

On laboure moins souvent & moins profondément un terrein maigre, qu'un autre plus substantiel. Un labour fréquent dans une terre forte l'améliore par le broyement & le remuement de ses parties, & la met en état de recevoir dans son sein les influences de

l'air & les rayons vivifians du soleil ; avantages dont elle seroit privée, si le dessus étoit scellé en forme de croute dure. Au contraire si on laboure trop souvent une terre peu substantielle, tous ses sucs s'évaporent. Mais après une pluie le labour est avantageux, afin que l'humide du dessus imprégné des engrais & du nitre de l'air, pénètre les racines. Certaines vignes plantées en terreins grouetteux, ne peuvent se labourer, lorsqu'une fois on a laissé la terre se prendre & se sceller, il faut attendre qu'une bonne pluie l'ait trempée. Quelle que soit au reste la nature de la terre, le labour doit enfouir les mauvaises herbes, qui en pourrissant lui servent d'amendement ; d'ailleurs elles tarderoient peu à reparoître & à repousser, si elles n'étoient couvertes qu'en superficie.

Il n'est pas douteux que les labours si utiles en eux-mêmes cessent de l'être, lorsqu'ils sont trop fréquens. Quelqu'un qui les réitéreroit tous les quinze jours, comme le prescrit un Moderne, suivant lequel on doit les multiplier dans les terreins légers, préférablement aux terreins forts & gras, seroit certain d'effruiter sa terre, & d'en

faire évaporer les sucs & l'humidité, de l'épuiser enfin, en exposant si fréquemment ses molécules au soleil. Il altéreroit de plus les plantes, qui seroient privées par un labour tant de fois réitéré, des engrais bienfaisans & du nitre de l'air qu'elles n'auroient pas le temps de digérer, ni de faire passer dans leur substance.

Notre plantation & les perchées dont nous avons parlé, facilitent le labour, & on peut aussi le faire plus profond, sans être en danger de couper les racines de la vigne. Comme celui fait à la bêche est le plus parfait, je conseille fort de se servir de cet instrument pour labourer foncièrement les vignes plantées en perchées. Les avantages qu'il a sur tous les autres, doit faire passer sur la longueur du travail : j'ajoute qu'il ne faut que planer autour du pied des ceps, & ne point plonger en labourant.

TRAITÉ
DE
LA MULTIPLICATION
DES VÉGÉTAUX.

QUATRE moyens sont journellement pratiqués dans l'Agriculture pour perpétuer les végétaux ; la greffe, les marcottes, les rejetons & les boutures. Ils ont de grands avantages sur les semences, tels que la prompte végétation, l'exemption de beaucoup de travail, une jouissance anticipée, & l'assurance d'avoir précisément l'espèce d'arbre qu'on desire. La première manière a été expliquée dans le Traité du Pêcher ; la seconde est fort ancienne dans le Jardinage, où l'on a coutume de coucher, soit simplement, soit avec incision, les branches des muriers, des

figuiers, des coignassiers & des œillets. La voie de multiplication est très facile par les rejetons, qui diffèrent des marcottes & des boutures, quoique la plupart des Auteurs les confondent. Une grande quantité d'arbres poussent des rejetons qu'on lève & qu'on transplante avec leurs racines, tels que les pruniers, les amandiers, les lauriers, les jasmins & les rosiers. La quatrième façon de multiplier les arbres par boutures n'est pas plus nouvelle. Vous piquez en terre une branche de sureau, de groseillier, de saule, d'osier, vous êtes sûr qu'elle reprendra, & qu'elle grossira. Parmi les herbes potagères, il y en a beaucoup qui viennent également de boutures ; l'estragon, le baume, les œilletons d'artichauts en sont des exemples ; & parmi les fleurs, les œillets doubles, les juliennes, & les giroflées jaunes doubles. Par ces trois manières, on fait végéter la branche d'un arbre en l'obligeant à produire des racines, & cette branche profite comme si elle étoit sur son propre tronc.

On sème d'abord toutes les plantes, & un an après on lève les plus fortes afin de les mettre en place. Si ce sont des

ormes, des tilleuls, des châtaigniers, des chênes même, ils restent dans les pépinières des quatre & cinq ans au moins avant que d'être transplantés : il leur faut autant de temps pour se former & donner de l'ombrage. Voilà donc dix à douze années de perdues, à compter depuis la semence & la plantation.

A l'égard des arbres fruitiers, ils sont au moins dix-huit mois sans pouvoir être greffés, & un an ensuite sans être levés, ce qui fait près de trois années de non-jouissance. Plantés dans nos jardins, ils ne portent du fruit qu'au bout de quatre ans, & encore quel fruit donnent à cet âge des arbres gouvernés de la manière dont ils le sont ordinairement ? On peut donc, sans exagérer, leur fixer au moins sept ans d'inutilité, quoique les arbres de fruits à noyau soient un peu moins de temps infructueux.

Le Docteur Agricola, touché de ces considérations, avoit inventé une *momie végétable* (*a*), par le moyen de

(*a*) La momie n'est que de la poix commune & de la résine, avec un peu de cire jaune fondue sur le feu. On peut en former

laquelle il promettoit des prodiges & des miracles. « Le fondement de la » multiplication universelle, dit-il (*a*), » consiste en ce qu'on trouve à toutes » les branches des arbres, arbustes & » fleurs, la matière ou les points & » marques des racines qu'il faut se- » courir par art, comme aussi qu'il y » a de pareils vestiges à toutes les ra- » cines, d'où les petites tiges doi- » vent pousser avec leurs branches. » On a essayé de convertir en diffé- » rentes manières des feuilles & bran- » ches en racines ; & en arbres les » racines coupées par morceaux, & » les y contraindre par le moyen du » feu & de la momie végétable ». Agricola convient au reste que cette momie ne contribue en rien à la croissance subite, mais a la même vertu que l'ancienne momie d'Egypte, de garantir une chose d'humidité, & la tige en même temps de la chaleur du soleil, afin qu'elle ne soit par mangée de vermine. Les bouts des racines longs comme le doigt seront enduits

de petits bâtons, & la faire fondre a la chandelle au besoin.

(*a*) *Agriculture parfaite*, *in* 8° imprimée à Ratisbonne en 1720, avec *fig.*

de

de momie des deux côtés ; il y en a un qui sort de terre, mais avant que de les employer, on met les racines ainsi accommodées refroidir dans de l'eau. Tout consiste dans la coupe des jointures, à plier les branches & à enduire de momie. D'autres Ecrivains, depuis Agricola, ont donné dans de pareils écarts, en mettant au jour des spécifiques prétendus infaillibles, pour parvenir à une multiplication universelle ; mais tous ces secrets ont été ensevelis avec leurs auteurs.

Le moyen que je propose tend à seconder la Nature, en facilitant la production des arbres, arbrisseaux & arbustes, dont la jouissance, comme on l'a vu, a toujours été très-tardive. L'examen que j'ai fait des différentes plantes dont on couche en terre les rameaux, m'a fait apercevoir que la plupart ne prennent ordinairement racine qu'aux endroits où sont des nodus, auxquels est un œil ou bouton, & non dans la partie intermédiaire du bois entre deux nodus : les boutures même simples de la vigne, qui n'ont point de crosse de vieux bois, ne reprennent jamais, qu'à l'endroit des yeux. A chaque œil paroît une petite

élévation, ou tumeur, qui n'eſt qu'un tiſſu glanduleux de fibres repliées les unes ſur les autres, pour être autant de réſervoirs à la sève néceſſaire au bouton, qui devient bourgeon lors de ſon développement, & pour lui ſervir de canal qui lui tranſmette cette même sève à meſure qu'il croît & qu'il s'allonge. C'eſt pour cet effet que la Nature a placé au pédicule de ce bouton un boyau ombilical, qui lui ſert de communication avec la branche à laquelle il eſt attaché.

Quand donc, au-lieu de laiſſer à l'air ce bouton, je couche la branche; ſes fibres dont je viens de parler, continuellement humectées & détrempées par l'humide de la terre qui attendrit pareillement la peau ou l'écorce, ſe gonflent & augmentent de volume, à proportion de la quantité de sève qui arrive au bouton de la part de la ſouche à laquelle le rameau eſt inhérent, & par conſéquent le bouton enfermé en terre eſt dilaté. La sève oblige par ſes efforts ce tiſſu de fibres entaſſées dans le corps membraneux du bouton, à ſe faire jour par voie d'éruption à travers la peau. Bien tôt elles changent de direction, &

font éclorre au-lieu de bourgeons verdoyans qui seroient devenus autant de branches, quantité de petits filets blancs, transparens & cassans : ils prennent ensuite de la consistance jusqu'à ce qu'ils soient racines formées, de couleur brunâtre. Cette métamorphose a lieu dans l'intervalle du printemps, à la fin de l'automne ; je lève alors cette marcotte, & je me donne bien de garde de l'arracher, suivant l'usage, puis je la coupe à l'endroit le plus près de la souche, ce qui s'appelle sevrer, & je la plante, comme je l'ai dit au sujet de la vigne.

D'après cette marche de la Nature, j'ai conclu qu'il me seroit facile de faire prendre racine aux branches de toutes sortes d'arbres qui n'ont que de fort petits boutons, par le moyen de nodus artificiels, ou d'une strangulation au-dessus ou au-dessous du bouton, pour opérer un gonflement en interceptant le cours de la sève. J'ai donc fait une ligature un peu serrée avec du cuir, & du fil de fer à un rameau de l'année précédente, & je l'ai couché en terre. En le visitant, j'ai aperçu un gonflement semblable à celui des nodus naturels de la vigne.

J'ai enſuite diverſifié mon opération, d'après la manière de marcotter les œillets. On ſait qu'en fendant par le milieu un de leurs rameaux à l'endroit d'un nodus, puis le couchant en terre, il prend racine au bout de deux ou trois mois, à l'endroit même de l'inciſion. J'en ai donc fait de pareilles avec des ligatures au-deſſus à quantité de branches d'arbres, qui étant couchées en terre, ont dans pareil temps pris auſſi racine.

Pourquoi, dira-t-on, la vigne & les autres plantes qui ont le bois moëlleux, prennent-elles racine ſans ligature, & qu'elle eſt néceſſaire au chêne, au charme, au hêtre, à l'orme ? C'eſt parce que leur bois ſpongieux a des fibres fort dilatées & ſpacieuſes, ayant de grands intervalles entre elles, & que par conſéquent leurs pores ſont très-ouverts.

Les yeux de la vigne étant d'ailleurs fort gros & remplis de ces fibres glanduleuſes, qui contiennent beaucoup de sève, pour peu que le tout ſoit dilaté par l'humide de la terre, le gonflement a lieu ; & l'éruption de ces fibres, qui percent au-dehors & s'alongent enſuite rapidement en

terre, ne peut manquer d'être prompte. Les autres arbres au contraire, qui ont le bois plein & dur, les fibres fort étroites & les pores ſerrés, ſont plus difficilement humectés & détrempés par l'humide de la terre.

Je remarque au ſujet de l'envoi de la sève de la part des racines & du tronc dans un rameau couché en terre, que ſon aſcenſion ſe faiſant par voie d'élancement, la Nature s'efforce toujours pour la faire monter, au-lieu que la deſcenſion eſt plus facile. Ainſi donc, quelle que ſoit la preſſion de la ligature ſur la branche, elle n'empêche pas que la sève ne monte pour procurer le développement de pluſieurs branches; mais lorſqu'elle deſcend, il ſe fait néceſſairement à cet endroit un gonflement & un bourrelet.

La sève, tant celle qui arrive endelà de la ligature, que celle en-deçà qui n'a plus de paſſage, pour deſcendre comme auparavant, fait éclorre les germes des racines à l'endroit tuméfié ou à ce bourrelet. Ils profitent de la ſubſtance qui auroit dû paſſer dans la branche ſans l'obſtacle de la ligature. L'année ſuivante, lorſque les

racines ſe ſont ſuffiſamment étendues, ſevrez cette marcotte, levez-la & la plantez. Au bout de trois ans, vous avez des arbres formés qui donnent des fruits abondans, ſans que vous ayez eu la peine de les ſemer, de les tranſplanter, ni de les greffer.

Pour faire prendre racine à une branche, ſoit de vigne, ſoit de frêne, ſoit d'orme, il ſuffit de la tordre & de la coucher en terre : elle s'enracinera à cet endroit plus difficilement à la vérité, par rapport à ſa groſſeur & au temps néceſſaire à la formation du bourrelet, ſi ſon écorce n'eſt point écailleuſe.

Cette opération ſe pratique à l'égard des arbres fruitiers, qui ont des branches aſſez baſſes pour être couchées de la façon qui a été expliquée, pourvu qu'elles ſoient jeunes, que leur bois ſoit aouté, & que leurs boutons ſoient bien conditionnés. Au reſte, cette multiplication univerſelle, quoique très-avantageuſe, ſeroit fort bornée, ſi elle n'avoit lieu que pour les branches inférieures. On peut en Mars faire de ſemblables ligatures à celles des arbres qui ont trop de bois, les couper en Novembre au-deſſous du

bourrelet où elles auront fait des racines, & les planter tout de suite.

Voici un moyen plus sûr encore & plus prompt de multiplier les arbres fruitiers. Dans une pépinière uniquement remplie de sauvageons nains, je place au milieu des rangées à six pieds de tout sens un arbre à fruit greffé. Je le suppose fort & vigoureux; planté suivant ma méthode, il ne manque pas de faire des pousses fort alongées, je greffe en approche tous ses bons bois au printemps, sur autant de sauvageons de la pépinière qui peuvent les recevoir. L'année suivante ce même arbre est déchargé d'une multitude de rameaux, devenus autant de greffes fructueuses.

Par l'exposé que je viens de faire d'un projet de multiplication universelle, il est aisé de concevoir qu'elle n'est que l'art de marcotter toutes sortes d'arbres avec autant de facilité & de succès que la vigne & les arbrisseaux, dont les branches couchées en terre tardent peu à prendre racine. Nous sommes, dit-on tous les jours, à la veille de manquer de bois en France. Combien de réglemens faits en conséquence par le Ministère concernant les Eaux & Fo-

rêts ! que de dépenſes pour les plantations nouvelles dans les forêts du Roi ! mais en même temps que de difficultés dans l'exécution & de lenteurs dans le progrès ! Au moyen de cette multiplication univerſelle, on pourra ſe paſſer des ſemis & des pépinières. Les marcottes des branches d'arbres, même les plus durs, tels que le chêne, le hêtre & le charme, produiront au bout de trois ans des plants propres à former de vaſtes forêts à peu de frais. Levés, ſelon ma méthode, ils ſeront en coupe à la neuvième année, & une fois auſſi gros que ceux qui ſont plantés ſuivant l'uſage ordinaire.

MANUEL
DU JARDINIER.

EN fait de Jardinage, la coutume ni le raisonnement n'ont le droit de nous déterminer. Ce droit n'appartient qu'à une expérience fondée sur l'attention la plus exacte à observer les circonstances des saisons, & sur la répétition des mêmes pratiques dans les mêmes temps & dans les mêmes lieux, pour en faire autant d'objets de comparaison. Ces pratiques ne peuvent être trop multipliées. Par elles la culture devient facile, & on trouve la route de l'abondance où doivent tendre tous les travaux de l'homme.

Tel a été le but des différens Auteurs qui ont écrit sur la culture du potager. Je les ai tous mis à contribution pour la formation de ce petit Traité, qui peut en être regardé

comme l'analyſe. Il a été compoſé à la prière de pluſieurs Amateurs du Jardinage qui deſiroient un Journal des différens travaux à faire dans leur jardin durant le cours de l'année, & qui ſe plaignoient en même temps de manquer de légumes, faute d'avoir été ſemés ou plantés à propos. Je dirai à ce ſujet que la plupart de ces Amateurs ne font point une étude de cette branche laborieuſe du Jardinage, & que le prix des livres dans leſquels elle eſt traitée, les empêche de l'y aller puiſer. Ainſi un abrégé de ces Ouvrages ne peut manquer de leur plaire. D'ailleurs le plus grand nombre des Jardiniers, qui n'ont d'autre bouſſole que l'uſage & la tradition, ou ignorent une partie de ces choſes, ou les omettent par oubli. En les leur remettant ſous les yeux, on ne peut que les inſtruire ou leur rappeler le cercle de travaux qu'ils doivent parcourir avec le cercle des ſaiſons (*a*).

Chaque mois eſt, pour ainſi dire, diviſé en trois articles : le premier concerne les ſemences, le ſecond la

(*a*) .... *Redit agricolis labor actus in orbem.*
Géorg. liv. II, v. 401.

plantation, & le troisième la culture des plus belles fleurs, c'est-à-dire, l'indication du temps où il faut les semer, les marcotter & les planter, pour que leur spectacle agréable se succède dans les différentes saisons.

Plusieurs Amateurs libres des affaires d'un monde tumultueux, goûtent à la campagne la douceur d'une vie privée. On en voit parmi eux en qui le goût des fleurs est devenu passion. Il est très-utile de le seconder, ne fût-ce que pour préserver de l'ennui & des suites toujours dangereuses de l'oisiveté, les citoyens qui ne cherchent souvent à s'en garantir, qu'en se livrant à des amusemens moins purs & moins innocens, que ceux que je leur propose.

JANVIER.

Durant la gelée on charie le fumier, & on ramasse des terres nouvelles, comme les boues des rues, pour rechausser le pied des arbres, après les avoir gardées en tas pendant l'été.

On taille les arbres en buisson, on les fume & on les laboure (*Voy. la*

Pratique du Jardinage, (*a*) *Tome I, page 316*).

On met en terre des amandes, des cormes, des noix, pour faire de nouveaux plants.

On émousse les arbres, on les nettoye des ordures attachées à leurs branches, qui sont ordinairement des nids de chenilles, & on fait des paillassons, tant pour les espaliers, que pour les couches (*Id. page 216.*).

A la veille des gelées, vous couvrirez les pois plantés (*b*) en Novembre & en Décembre, ainsi que les fleurs qui craignent le froid.

On plante du 10 au 20 des fèves, pour en récolter quinze jours plutôt que leur saison ordinaire.

On fait des couches de fumier chaud, pour y semer toutes les plantes

(*a*) Par l'Abbé Roger Schabol, 2 vol. *in*-12, qui se vendent chez Debure l'aîné, ainsi que la *Théorie du Jardinage*, 1 vol *in*-12. troisième édition. Cet Ouvrage a été rédigé par l'Auteur de ce Manuel.

(*b*) On dit planter des pois, des oignons, des fèves, des melons, des concombres, des cardons, des potirons.... & ainsi de toutes les graines qu'on met en terre l'une après l'autre avec la main, au-lieu de les semer confusément.

qu'on veut avancer ; telles que la laitue (*a*) crêpe, & celle de Verſailles, les raves & radis tardifs pour Mars, la chicorée ſauvage, le pourpier vert, le cerfeuil, le creſſon .....

On fait les dernières meules à champignons, pour fournir de Mars en Juin. (*Pratique du Jardinage, Tome II, page 299.*).

On sème ſous cloche pour repiquer ſur couche des graines de cardons, de concombres, & de petits melons, pour Mai, & du céleri qu'on plante

(*a*) On diſtingue deux eſpèces de laitues, la pommée & la romaine ou chicon. La première a beaucoup de variétés, on en compte vingt-cinq : la petite Crêpe, la groſſe Crêpe, la Bagnolet, la George, l'Aubervilliers, la groſſe Blonde, la Dauphine, la Perpignane, la Bapaume, la Batavia, la Laitue brune, la Sanguine, celle à coquille ou d'hiver, la Paſſion, la Gênes, la Jeune-rouge, la Groſſe-rouge, l'Italie, la Royale, la Pareſſeuſe, la Verſailles, la Cocaſſe, la Groſſe Allemande, la Pomme de Berlin, & la groſſe-Villée. En général toutes ſe sèment ſous cloche dès le mois d'Octobre ſur les ados au midi, & ſe repiquent ſur d'autres ados trois ſemaines après, pour y reſter juſqu'en Février. On les replante alors en place, ſi le temps eſt favorable ; leurs graines ſe recueillent en Août & en Septembre.

en place au commencement d'Avril.

Dans les plus fortes gelées vous aurez des raves de cette manière. Après avoir fait tremper la graine dans de l'eau tiède, & l'avoir exposée dans un lieu assez chaud pour qu'elle germe, faites chauffer deux bacquets, vous semerez votre graine dans l'un rempli de terre bien préparée, & vous le couvrirez avec l'autre. Vous l'arroserez avec de l'eau tiède, toutes les fois qu'elle en aura besoin, & vous porterez ces deux bacquets exactement posés l'un sur l'autre dans un souterrain chaud. Au bout de quinze jours vous cueillerez votre salade. On doit ce secret aux Pères Minimes de Passy, vulgairement nommés *les Bons-Hommes*. Il sera encore rappelé dans le mois de Juin.

On plantera les melons & les concombres, dont les graines ont été semées en Décembre ; du persil, de l'oseille & des asperges pour Mars.

On repique en terre de la chicorée pour la Saint-Jean, du céleri long pour Juin, des choux pommés hâtifs, & des choux frisés hâtifs pour manger en Juin.

Du 20 au 30 on repique des choux-

fleurs tendres & des brocolis à planter en Mars & manger en Mai.

FÉVRIER.

Lorſque la terre n'eſt ni gelée, ni couverte de neige, on plante de (*a*) l'oignon, qui donnera depuis le mois d'Avril juſqu'en hiver, des pois hâtifs & des fèves de marais : on sème des poireaux, de la ciboule, de l'oſeille, de la chicorée ſauvage, & de la pimprenelle.

On sème des aſperges, on réchauffe pour la dernière fois celles de l'année précédente, & on leur donne un petit labour, vers la fin du mois dans un climat chaud.

On sème ſur couche de la graine de melon, des choux pommés, ceux de Milan, du céleri, du pourpier vert, du cerfeuil, du creſſon, de la petite laitue, des navets pour le commencement de Mai, des raiforts, des carottes, des radis & raves : comme celles-ci lèvent beaucoup plutôt, on en sème une ſeconde fois dans la même place.

C'eſt le temps de planter des pois

(*a*) Les ſemences dans les terres légères ſe font trois ſemaines plutôt que dans les terres fortes.

michaux, pour être replantés en pleine terre au mois de Mars, le long d'un mur bien exposé, & rapporter en Mai.

On sème des choux-fleurs sur la même couche où l'on repique des laitues : on repique aussi les melons, concombres & choux-fleurs dont on a semé la graine en Janvier.

Du 10 au 20 les pois communs se plantent pour la saison ordinaire, & les chervis se sèment par rayons.

On sème pour repiquer du basilic, des laitues printanières, de la chicorée & de l'escarole en ados pour Juillet, du chou frisé nain pour la Saint-Jean, du chou de Milan pour Juillet, de la graine de Melon sous chassis, à replanter deux fois seulement sous cloche ou sous chassis.

Depuis le 20 vous semerez de la ciboule pour l'hiver, vous planterez des melons tardifs à replanter une seule fois, & une portion d'oignons pour lever en Novembre, & repiquer au mois de Février.

Depuis la fin de ce mois, jusqu'en Octobre, on sème des épinards à la volée pour passer l'hiver, & par rayons pour être consommés en été. Ceux qu'on sème à la fin de Février, ne se

mangent qu'après les derniers qui ont passé l'hiver.

On replante à un bon abri les laitues à coquille semées en Octobre, & les crêpes blondes semées en Janvier, afin qu'elles pomment de bonne heure, & on en repique d'autres.

On plante les fournitures de salade qui peuvent se multiplier, comme l'estragon, la pimprenelle, le baume, le cresson.

On plante des asperges, du baume & de la cive à hâter, des fraisiers, les petits oignons levés en Juin & en Novembre, plus hâtifs de quinze jours que ceux de graine, les laitues semées sur les ados en Août, Septembre & Octobre; les choux-fleurs semés en Octobre pour replanter en Avril; les carottes jaunes pour grener en Août; & les betteraves pour grener en Septembre.

On plante de la vigne (*Voy. Pratique du Jardin. Tome II, page 319*).

On fait des couches à champignons. (*Id. page 299*).

Vers la fin de ce mois, on divise les gousses qui forment la tête de l'ail, & on les plante en planches ou en bordures à quatre pouces de distance.

Vous commencerez auſſi à replanter les choux ſemés au mois d'Août, & vous replanterez en place les melons & concombres de la première ſemence de Décembre.

Vers ce même temps on plante les pois verts, fèves, haricots, & on sème le cerfeuil & le perſil, pour être conſommés de bonne heure, ſans qu'ils ayent le temps de monter.

Pour toutes les couches de ce mois, on prend le fumier de celles qui ont ſervi aux aſperges, raves, laitues, & on le mêle avec du fumier neuf.

On laboure, lorſque le temps le permet, & on fait des boutures de groſeilliers.

On greffe en fente les pommiers, poiriers & pruniers.

Vous ſemez l'amaranthe, la balſamine, la giroflée, les œillets & autres fleurs annuelles, la conſoude royale, la jacée des Indes, la canne d'Inde, les tricolors & l'ambrette.

On plante la pomme d'amour, celle d'Ethiopie, la pomme dorée, les renoncules, les ſemi-doubles & les plus beaux oignons de la ſerre, pour porter graine en Août & en Septembre.

MARS.

On donne le premier labour à la terre, afin de la disposer à recevoir toutes sortes de plants & de semences.

On achève de labourer le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils soient en fleur.

Au commencement de ce mois, vous plantez des haricots qui seront remis en pleine terre à la fin d'Avril.

Vous semez aussi un peu de chicorée fort clair, pour en avoir de blanche à la Saint-Jean, des choux pommés pour l'arrière saison, & des choux-fleurs, afin d'en planter en place au commencement du mois de Mai.

On sème la poirée qui est bonne au bout de six semaines, on la coupe alors à fleur de terre, & elle repousse de nouvelles feuilles plus tendres, à mesure qu'elles sont coupées.

On sème en place des raves & des radis hâtifs pour Mai, du pourpier doré, du cerfeuil, du cresson; on plante en place des pois goulus, des Normands, de gros pois carrés pour Juillet, des oignons pour Août, on sème des navets pour l'été, dans les terres légères qui leur conviennent le

mieux ; des carottes jaunes, panais, capucines, pimprenelle, & perſil pour durer dix-huit mois.

Le potiron hâtif, bon au commencement d'Août, & le tardif à la fin de Septembre, ſe plantent tous deux ſur couche au commencement de ce mois.

Si on veut avoir des haricots dès les premiers jours de Juin, on les plantera fort épais ſur couche, afin de les tranſplanter à la fin d'Avril, au pied d'un mur expoſé au midi.

On lève en motte les fraiſiers mis en pépinière, pour en faire des planches, & regarnir ceux qui ſont en place.

On commence à découvrir les artichaurs ſans les labourer encore.

A la mi-Mars on ôte toutes les couvertures des plantes ; mais il faut avoir ſoin de les remettre, s'il ſurvient des gelées.

On sème des aſperges par rayons dans une planche préparée, elles lèvent au bout d'un mois, & ſont aſſez fortes pour être replantées au mois de Mars ſuivant.

La ſeconde ſemence du céleri ſe fait, ſoit ſur couche, ſoit en ados ; ce céleri ſera bon pour le mois d'Août.

On commence auſſi à ſemer ſur couche, du pourpier doré & du vert.

On fait de nouvelles couches pour replanter les premiers melons & les concombres.

On sème en pleine terre à un bon abri, ce qui doit être replanté en pleine terre ; comme des laitues de printemps, & celles qu'on replantera à la fin d'Avril.

On sème pour repiquer du poireau pour l'hiver.

Vous replantez les bordures d'herbes fines, & vous liez les laitues qui devroient être pommées, & qui ne le ſont pas.

On replante en place les choux pommés & les choux de Milan, qui auront été mis en pépinière à quelque bon abri dès le mois de Novembre.

On plante les carrés d'aſperges avec du plant de deux ans (*Id. T. II, p.* 319).

Les chicorées de Janvier ſeront plantées à dix pouces & en place terreautée.

On plante des pommes de terre, de l'ail & de la ciboulette pour reſter deux ans en place ; de l'eſtragon & de la pimprenelle, pour quatre à ſept ans, de l'oſeille pour dix ans ; de la ſauge, de la méliſſe, du thim, du

romarin, de la lavande, de l'abſynthe pour trois ou quatre ans.

Vous replantez les légumes deſtinés à monter en graine comme le chou, le panais, le poireau, le navet, l'oignon, l'échalotte, l'ail & le choufleur, & on réſerve un tiers de quelques planches de mâches & de raiponſes pour gréner.

On met en terre les amandes germées ſans leur rompre le germe.

On rame les pois dominé & michaux plantés en Novembre, & on les arrête à la troiſième fleur pour Avril & Mai. Cette eſpèce eſt la plus cultivée pour la primeur.

Vous taillez les melons huit jours avant que de les planter, ou huit jours après qu'ils le ſont. Vous avez ſoin de viſiter ceux qui ſont foibles, de veiller aux coups de ſoleil, & ſi leur racine eſt chancie, de renfoncer le pied pour qu'il en produiſe de nouvelles du collet. (*Conſultez la Pratique du Jardinage pour la culture des melons, Tome II, page 275*).

On arroſe les couches en plein, tant qu'il n'y a point de fruit noué.

On plante les buis, on marcotte les arbriſſeaux, on greffe en fente.

On sèvre les marcottes de figuiers qui sont en pleine terre, pour les mettre dans des caisses (*Id. Tome II, p.* 239).

Dans les terres lourdes & humides on plante les arbres préférablement à l'automne.

Vous commencez à la fin du mois à tailler les pêchers, abricotiers, pruniers, & autres arbres placés en espalier (*Pratique du Jardinage, Tom. I, page 297 & suiv.*)

Les vignes doivent être toutes taillées dans ce mois. (*Id. Tome II, pag.* 343).

Vous semez sur couche plusieurs sortes de graines de fleurs, que la fraîcheur de la terre ne permet pas de semer plutôt, telles que tricolors, amaranthoïdes, balsamines, passe-velours pour placer dans les parterres en Juillet, après les avoir piquées sur couche, ou sur des ados, & les fleurs d'automne, telles que giroflée, quarantaine, œillets de la Chine, & d'Inde, basilic, roses d'Inde, reines-marguerites.

Vers le 15 on replante les violettes de Mars, les jacinthes, les tubéreuses, & les marguerites.

On plante les pivoines, les cléma-

tites, les ſtaticées, mignardiſes, pieds-d'alouette, aconit & autres fleurs vivaces, pour quatre ou cinq ans, ainſi que les renoncules & les anémones moins ſujettes à périr que celles d'Octobre ; celles-ci ſont beaucoup plus belles que celles du printemps.

AVRIL.

On sème la chicorée blanche ſur couche, & on la tranſplante enſuite.

On sème du perſil, les laitues, les choux-pommés, les artichauts, l'eſtragon, le céleri, la graine de betterave : celle-ci dans les terres froides ne ſe sème qu'à la mi-Mai, & on plante les premiers haricots.

On fait les labours pour les légumes, & on ſarcle les jeunes plants nouvellement levés.

On sème de l'oſeille, ſi on n'en a pas ſa proviſion, & on replante par touffes celle qui n'a qu'un an.

On met en planches à un pied de diſtance les plus belles laitues pommées, tant celles d'hiver, que celles élevées ſur couche & ſous cloche, afin qu'elles montent en graine.

Vous planterez en place des pois goulus,

goulus, à cul-noir & à longue coſſe, des pois carrés pour faire sècher en vert, les dernières fèves pour Août. Vous ſemerez du pourpier doré, de la ſariette, des cardes de poirée blondes, pour l'été & l'automne, des carottes jaunes, panais, des ſalſifis (*a*) blancs ou communs, bons à lever à la Touſſaint, du perſil pour l'année, & des raves mêlées avec d'autres ſemences.

Vous planterez des melons d'hiver qui donneront d'Octobre en Janvier.

On sème pour replanter les laitues de Siléſie, de Verſailles, d'Italie pour Juillet, des choux friſés nains pour Août; des choux à tête longue & des brocolis, pour donner de Septembre à Novembre, du céleri long, plein & court, & de la chicorée ſauvage pour blanchir d'Octobre à Décembre.

A la mi-Avril vous commencez à ſemer le blé de Turquie, & à planter les premiers cardons d'Eſpagne, & les ſeconds au commencement de Mai.

(*a*) Celui d'Eſpagne ou ſcorſonère qui eſt noir ſe sème à la fin d'Avril & dans le mois d'Août, il reſte en place ſans aucun ſoin juſqu'à la fin de la ſeconde ou de la troiſième année, toute ſa fane périt en hiver.

On lève de vieilles touffes d'estragon, qu'on sépare en plusieurs parties, & on en forme des planches.

On découvre les artichauts, on les œilletonne pour l'automne ; on les plante, on les laboure, & on fait à chaque pied un bassin pour conserver l'eau des arrosemens. Le Jardinier n'ignore pas qu'on commence en ce mois à arroser le matin.

On plante des bordures de thim, d'hysope, de lavande, de sauge, de marjolaine, de rue, d'absynthe.

Les pois placés en bonne exposition dès la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril à faire éclorre leurs premières fleurs ; ainsi il faut les pincer.

On plante des haricots de Mars pour Juin ; le céleri de Janvier qui est bon au commencement de Juin ; les choux-fleurs tendres & les brocolis de Janvier pour Juin ; les choux-fleurs durs, de la Saint Remi pour Juin ; les potirons & concombres de Mars.

On continue de tailler les Melons & concombres, & on en sème la graine sur couche, pour être mis en pleine terre, afin qu'ils puissent donner vers la fin de l'été ; on en seme aussi en

pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau.

On réchauffe les vieilles couches, & on en fait de nouvelles.

Du 25 au 30 de ce mois, vous laissez un peu d'air la nuit, suivant le temps, aux plantes potagères.

On continue la taille des arbres plantés le long des espaliers, & on écussonne à œil poussant.

A la fin de ce mois on replante en pleine terre dans des couches sourdes, les espèces tardives de concombres élevés sur couches.

On découvre les figuiers, lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

On arrête au premier nœud, les filamens des fraisiers des mois pour planter en Juillet, & on en cherche de jeunes dans les bois, afin de les mettre en pépinière.

On fait des boutures de giroflée jaune, on sème pour replanter, les soucis, les œillets d'Inde, les reines-marguerites, la belle de nuit, l'ambrette pour durer depuis le mois d'Août jusqu'en Octobre, des giroflées pour l'année suivante; on sème du réséda pour l'automne; on plante des mufles de lion, muscipula & au-

tres fleurs semées en Juillet précédent en pépinière.

On transplante les jacinthes, les lis, les violettes doubles & les marguerites.

MAI.

On fait les dernières couches à melons, & on met en pleine terre les concombres & autres plantes potagères dans de petites fosses pleines de terreau. On place des citrouilles dans de pareils trous, éloignés de deux toises au moins, & on les couvre durant cinq ou six jours pour faciliter leur reprise.

En taillant les melons, on a soin de faire des boutures, pour remplacer les pieds qui manquent des semences de Mars : lorsqu'il en noue trop, & qu'ils sont gros comme des olives d'Espagne, on les éclaircit pour les confire, de même que les cornichons. On plante le reste des melons de ce mois pour la Toussaint dans les années chaudes.

Au commencement de Mai, on plante les cardons d'Espagne & des haricots de couleur.

On sème pour la troisième fois en

pleine terre du céleri bon pour le mois d'Octobre.

On plante des choux-fleurs, des choux de Milan, des pommés, des choux d'hiver & des cardes de poirée.

Vous achevez de planter des artichauts, & d'œilletonner ceux qui sont forts, & qui ont besoin d'être éclaircis.

On sort les orangers vers le 15, on les taille & on les rencaisse. (*Pratique du Jardinage, Tome II, pag.* 170 & 186).

On sème & on replante amplement de la laitue. On sème du pourpier en pleine terre, le long d'un mur bien exposé.

On replantera jusqu'à la fin du mois des crêpes vertes & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin; mais passé le 15, on ne sème plus que de la Gênes, parce que les autres montent trop aisément.

On sème de la graine de navet pour en avoir de primeur, & de la chicorée qui sera bonne à la fin de Juillet: si elle est clair-semée & bien arrosée pendant tout le mois, elle blanchit en place.

On sème des choux-fleurs sur couche.

A la fin du mois on sème en pleine terre la graine des concombres qu'on destine à faire des cornichons ; on les coupe en Septembre.

On découvre les plantes qui sont sous cloche ou sous chassis, tant pour profiter d'une pluie douce, que pour les accoutumer au grand air.

On replante de la poirée, en choisissant la plus blonde de celle qui est venue des dernières semences.

On replante les potirons dont la graine a été semée en Mars, lorsqu'ils sont assez forts.

Jusqu'à la fin du mois on continue la pépinière de fraisiers, on connoît alors les bons par les montans.

Du 15 au 30 vous plantez des haricots en terre forte, des concombres verts pour cornichons en Août, Septembre & Octobre, & vous semez des betteraves en terre froide, de la scorsonère en terre forte pour l'année suivante.

On repique du fenouil pour blanchir comme du céleri, des choux pancaliers en lieux froids, du céleri-rave, & des choux-fleurs au nord pour Octobre.

On continue de planter un peu de

pois de la groſſe eſpèce, des pois carrés pour petits pois en Juillet & Août, & des pois à cul-noir pour le Carême.

On greffe en flute le figuier & le châtaignier.

A la fin de ce mois les pommes d'artichauts commencent à ſortir, & ces plantes exigent de fréquens arroſemens.

On éclaircira auſſi les racines qui lèvent trop dru, & on replantera ailleurs celles qu'on levera, telles que les betteraves & les panais.

On coupe le vieux perſil qui monte, & on en réſerve pour porter de la graine, qui dure quatre à cinq ans.

On ouvre la terre aux haricots plantés depuis quinze jours, s'ils ne lèvent pas.

On coupe à fleur de terre les fèves hâtives cueillies, afin qu'elles repouſſent de nouvelles tiges, qui donnent du fruit en Août & Septembre, & on pince les fèves en fleur.

Vers la fin de ce mois vous replanterez du pourpier pour graine, & vous planterez du céleri en pleine terre, ou dans des planches creuſes, comme les aſperges.

Vous ramerez auſſi les pois qui ſe-

ront forts, & vous ſemerez les premiers choux blonds pour l'automne & l'hiver : les plus forts qu'on replante en Juillet, ſe mangent en automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, ſont pour l'hiver.

On ébourgeonne le faux-bois de la vigne.

On fait une revue des abricotiers qui ont trop de fruit, & on en ôte pour confire.

On achève de ſemer ſur couche les graines de toutes ſortes de fleurs, telles que penſées, thlaſpi, ſcabieuſes, ſemi-doubles, amaranthes pour en avoir de tardives en pots, & on profite de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles.

Durant tout ce mois, il eſt bon de marcotter les giroflées jaunes, & d'en faire des boutures. Celles de génarium, d'héliotrope & autres, ſe plantent ſur couche. Les juliennes ſe multiplient en ce mois, & on lève les oignons des tulipes hâtives pour les planter.

On recueille la graine des anémones, on sème les ſoucis, les penſées,

les scabieuses & les amaranthes, pour en avoir de tardives.

On coupe les montans des fraisiers plantés en Mars, pour rapporter seulement les années suivantes.

JUIN.

Le Jardinier commencera dans ce mois à arroser le soir, préférablement au matin.

On peut encore faire des couches pour les concombres tardifs & pour les champignons, & jusqu'au 15, replanter quelques artichauts, qui serviront pour le printemps suivant, étant bien arrosés.

On sème de grosses raves, des radis longs, gris & noirs, de gros radis noirs pour le Carême, du pourpier doré pour toute l'année, & des raiponces pour le Carême. On couvre ces dernières d'un demi-pouce de terreau, & on les mouille souvent afin de les faire lever.

Dans ce mois & durant tout l'été, on aura des raves très-promptement par ce moyen. Faire tremper la graine durant vingt-quatre heures dans de l'eau de rivière, & la mettre toute mouillée dans un sachet de toile bien

ficelé, qu'on expose pendant vingt-quatre heures à la plus forte chaleur du soleil. La graine germera au bout de ce temps-là, on la semera à une bonne exposition, & on la couvrira d'un bacquet. Le quatrième jour, les raves seront de la grosseur de petites civettes, & bonnes à couper pour mettre en salade.

On sème pour repiquer des choux frisés nains & à tête longue pour l'hiver, & des poirées pour cardes qui seront plantées à la mi-Août pour l'hiver, il s'agit de l'espèce nommée la demi-verte.

Vers la mi-Juin vous replanterez des poireaux dans des trous de six pouces éloignés d'un demi-pied, & vous continuerez de semer de la chicorée & de la laitue de Gènes, afin d'en replanter dans le reste de l'été, & du céleri pour la dernière fois, qui sera bon pour l'hiver.

A la mi-Juin on greffe en écusson à la pousse les arbres de fruits à noyau.

On plante de la ciboule semée en Février pour l'hiver, & du poireau pour cette saison.

On recueille la graine de cerfeuil

qui eſt la première de l'année à monter, ſur celui ſemé en automne.

On replante des cardes de poirée entre les rangs d'artichauts, pour en avoir de belles en automne.

On commence à ébourgeonner & à paliſſer les nouveaux jets des arbres en eſpalier & de la vigne. (*Pratique du Jardinage, Tome I, pag.* 378 & 393).

On œilletonne de nouveau les artichauts qui ont rapporté.

On réſerve des fèves & les plus beaux choux-fleurs pour graine.

Vous éclaircirez l'oignon ; les petits ſont bons pour replanter dans les places dégarnies ; le reſte ſe garde ſur terre dans un lieu aéré pour replanter en Novembre ou en Février.

On eſt obligé de repiquer des laitues, chicorées & eſcaroles pendant la ſaiſon chaude. Quand il ne ſurvient pas de jours frais, on renverſe un pot ſur chaque plante qui y reſte quelques jours durant le ſoleil : ce moyen eſt très-propre pour conſerver les plantes tranſportées à contre-ſaiſon.

Parmi les laitues qui ſe mangent en Juin, on diſtingue la crêpe verte & l'Aubervilliers : les laitues à lier &

celles de Gênes commencent à être bonnes vers la Saint Jean.

C'eſt auſſi dans ce temps qu'on sème pour repiquer des choux pommés hâtifs & des friſés hâtifs, ceux-ci pour porter graine ſeulement.

On réſerve ſur chaque pied de fraiſier un ſeul filament pour planter en Août, ſi on n'a pas de pépinière.

On tond les buis & les paliſſades; on plante des haricots pour l'automne, & des pois pour les avoir bons en vert tout l'été, & on sème des choux blonds d'hiver qu'on tranſplantera.

On rame les haricots & on plante des pois Suiſſes, à la fin de ce mois, afin d'en avoir en Septembre.

On recueille la graine de la renoncule, de l'oreille d'ours, des narciſſes.

On déplante les tulipes & anémones; & on lève les iris, les fritillaires, les cyclamen printaniers, les martagons, les jacinthes orientales & les bulbeuſes.

Vers la fin de ce mois on commence à cueillir la fleur d'orange, & on l'étend à la cave ſur une nappe humide, juſqu'à ce qu'on l'employe.

JUILLET.

On récolte les légumes d'été, & on sème ceux qui ne seront consommés qu'en hiver.

On recueille beaucoup de graines en ce mois, & on sème des chicorées pour l'automne & pour l'hiver.

Au commencement de ce mois, vous plantez sur couche des concombres qui dureront jusqu'aux grandes gelées.

On sème de la laitue royale qui sera bonne à la fin de l'automne, de la poirée & de la ciboule, pour la même saison, & un peu de raves dans les endroits frais pour le commencement d'Août.

On sème en place de grosses raves, des radis longs, gris & noirs, & des chicorées qui seront bonnes en automne & en hiver.

On plante encore des haricots pour l'automne, des pois, afin d'en avoir tout l'été, & des pois à longue cosse pour l'automne.

Les épinards seront semés en petite quantité, parce qu'ils sont sujets à monter. On enfouira les concombres qui sont en pleine terre; & on sèmera des

choux de Milan & de la graine de navet.

On plante pour la dernière fois des pois carrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre, & de la pimprenelle pour planter en Mars.

Les oignons replantés en Mars, ſont bons en ce mois-ci.

On commence à planter des choux pour la fin de l'automne & le commencement de l'hiver.

Du 20 au 30 on sème pour repiquer en terre forte l'oignon blanc hâtif pour paſſer l'hiver, être planté en Octobre, & cueilli en Mai.

Juſqu'à la fin de ce mois vous pouvez ſemer de la ciboule, quoique la première ſemée ſoit la meilleure pour l'hiver.

On continue à ébourgeonner & à paliſſer les arbres fruitiers.

A la fin de Juillet on peut avoir de bonne chicorée, ſi l'on en a ſemée en Mai pour n'être point replantée.

On greffe en approche les myrthes, les jaſmins, orangers, roſiers & autres arbriſſeaux, (*Pratique du Jardinage*, *Tome I.*, *page* 157).

Si la ſaiſon eſt fort sèche, vous pouvez à la fin de ce mois greffer à

œil dormant les pêchers, pruniers & abricotiers.

On tourne au nord la tête des melons, & s'ils se crèvent malgré cette précaution, on altère la tige par des coups d'ongle.

Depuis la mi-Juillet jusqu'en Septembre, on fait des marcottes d'œillets, lorsque leurs branches sont assez fortes.

Après un orage, on plante les filets des fraisiers des mois, arrêtés en Avril & en Mai pour l'année suivante.

On sème au couchant sur de la terre meuble & à quatre pieds du mur, la graine des fraisiers des mois, & on la recouvre de deux lignes de sable & de terreau. Ces fraisiers repiqués en Avril suivant, rapporteront en été & en automne.

On replante les couronnes impériales, les lis, & autres oignons qui ne doivent point être gardés hors de terre, mais seulement déchargés de leurs cayeux.

On sème, pour repiquer, des nielles qui fleuriront au mois de Juin de l'année suivante, le sainfoin d'Espagne, le thlaspi d'été, & autres fleurs

annuelles, ainsi que la graine des pieds-d'alouette de l'année précédente, pour ne fleurir que dans la suivante.

Durant le cours de ce mois, on cueille la fleur d'orange soir & matin.

AOUST.

On coupe au commencement de ce mois les feuilles de betteraves, carottes & panais, pour faire grossir ces racines. Par la même raison, lorsque l'oignon ne profite plus à cause de ses feuilles, on roule un tonneau dessus. On peut aussi en planter pour le repiquer en Octobre.

Du 1er au 15 on écussonne à œil poussant les vieux amandiers & les autres arbres, si leur sève dure encore, & du 15 au 30 les jeunes arbres de même espèce.

On sème des raves pour l'automne, du cerfeuil pour l'hiver & des épinards qui demandent à être arrosés souvent, lorsqu'ils ont levé.

On coupe les vieux montans d'artichauts dont on a ôté les pommes.

On lève les oignons de terre, lorsque les montans commencent à sécher, avant que de les serrer dans le grenier, ou de les mettre en botte.

On recueille les pois qu'on a laiſſé ſécher.

On sème pendant tout ce mois des laitues à coquille, tant pour replanter à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, & en avoir de pommées à la fin de l'automne & durant l'hiver, que pour les accoutumer au froid, afin qu'elles puiſſent être replantées après l'hiver. Si cette ſaiſon eſt bien rude, on les couvre avec de la paille longue.

Vous ſemez de la ciboule pour ſervir toute l'année, & vous plantez des pois michaux pour le mois d'Octobre qui ſe ſuccèdent juſqu'à la Saint-Martin, & des oignons d'Eſpagne pour lever en Février.

On sème pour repiquer de la chicorée pour l'hiver, ainſi que de la laitue crêpe pour Décembre.

Dès la mi-Août on commence à ſemer des épinards pour Octobre, des mâches pour les ſalades d'hiver, de l'oſeille, du cerfeuil, de la ciboule, des raves en pleine terre pour l'automne, & des navets.

Du 20 au 30 vous ſemerez pour repiquer des choux-fleurs durs pour

primeur, qui seront conservés en bacquets dans la serre.

On sème à l'abri des choux pommés hâtifs, des frisés hâtifs, de Bonneuil, d'Aubervilliers, de Milan, pour planter après l'hiver, & couper en Mai & Juin.

On sème des graines de salsifis d'Espagne ou scorsonères.

On plante beaucoup de chicorée à un grand pied l'une de l'autre, de même que les laitues royales & les perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hiver.

On lie la chicorée d'un ou de trois liens, suivant sa grandeur.

On recueille les graines de laitue & de rave, de cerfeuil, de poireau, de ciboule, d'oignon, de rocambole, de betterave & de capucine.

Vous commencez à découvrir les fruits auxquels vous voulez faire prendre beaucoup de couleur.

Du 15 au 30 de ce mois on plante les fraisiers élevés des filamens de Juin, tant en planches pour rapporter dans la saison suivante, & en dépôt pour réchauffer en hiver, que pour former des pépinières dans un terrein sablonneux.

On plante auſſi les fraiſiers des mois pour porter en Octobre & Novembre.

Depuis la fin de ce mois juſqu'au commencement d'Octobre, on sème beaucoup de cerfeuil pour l'automne & pour l'hiver, quoique ce légume puiſſe ſe ſemer en toute ſaiſon.

On marcotte la plupart des œillets, & on peut ſemer dès la mi-Août les graines des fleurs qu'on a coutume de ſemer en automne, telles que les jacinthes orientales & les narciſſes.

Les reine-marguerites ſe plantent à la fin de ce mois.

On plante des anémones pour en avoir en automne & en hiver.

SEPTEMBRE.

On arroſe le matin & non le ſoir.

Du 1er au 10 on plante en motte les fraiſiers des mois ſur les vieilles couches, & on les couvrira de chaſſis en Octobre, pour qu'ils rapportent en Décembre & en Janvier.

Vers le 15 & dans tout le reſte de l'automne, on écuſſonne les arbres à œil dormant.

On sème de la graine d'oignon pour ſuccéder à celui d'Août.

On ôte de terre les oignons, afin de les faire profiter.

On sème du cerfeuil pour gréner au printemps, des mâches pour le Carême, des raves & de gros radis blancs.

On plante les pois michaux en mannequins à une bonne exposition, pour achever de mûrir dans la serre en Octobre & Novembre.

On fait des couches à champignons.

La bonne chicorée pour l'hiver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août, jusqu'au 17 de ce mois, & plutôt, si c'est en terre forte. On la plante jusqu'à la mi-Septembre, à l'espace de six à sept pouces pour la replanter, sans rien couper à la racine.

Du 15 au 30 on sème des panais & des carottes blanches pour Avril, Mai & Juin.

On sème des épinards qui seront coupés vers l'hiver; & jusqu'à la fin du mois, de la chicorée par-tout indifféremment, & des raves mêlées avec d'autres semences.

Vous planterez beaucoup de chicorée pour l'hiver dans toutes les places vides, dès le commencement du

mois jusqu'au 15, & vous en mêlerez aussi avec les laitues à pommer.

On replante encore des choux d'hiver, sur-tout ceux qui sont d'une espèce plus verte. On recueille la graine de betterave, on lie le céleri, on le bute, & on coupe le bout d'en haut.

Vers le 15 vous lierez les cardes d'artichauts & les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commencera à être formée.

Vous cueillerez aussi alors les poires d'automne si l'année est sèche, & quinze jours plus tard, si elle est humide.

On fait un dernier palissage aux pêchers & aux autres arbres en espalier.

On prodigue l'eau aux artichauts qui marquent, & on ne leur laisse qu'une pomme.

Du 20 au 30 on coupera le persil pour avoir des feuilles tendres en automne & en hiver, en observant de le couvrir de litière : ces feuilles qu'on fait sécher se gardent. Le persil qui n'a pas été coupé, résiste mieux.

On coupe la poirée afin de la faire repousser pour les herbes à confire.

Du 20 au 30 on plante en motte

les jeunes frutilliers en lieu abrité, ou en pots, pour paſſer à la ſerre.

On coupe & on brûle la graine des jeunes chervis qui n'en donnent de bonne, que la ſeconde année.

Vers la fin de ce mois vous planterez des laitues royales, à coquille, & de Gênes, & vous ſemerez pour la troiſième fois des épinards qui ſeront bons en Carême & pour porter graine.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour marcotter les œillets, la giroflée, l'anémone, le thlaſpi, & les autres plantes ligneuſes.

On sème des pavots, des coquelicots doubles, des pieds-d'alouette, pour en avoir qui fleuriſſent en Juillet, avant ceux qu'on sème en Mars.

On sème encore les graines d'oreilles d'ours, de renoncules, d'alaternes, d'iris, de couronnes impériales, de tulipes, de thlaſpi, d'anémones, d'œillets doubles, de ſcabieuſes, de julienes, d'ornithogalum, d'immortelles, de muſles de lion, de cyclamen, de muſcipula, de giroflées, de pavots, de campanelles, & généralement les graines des plantes annuelles non ſujettes à la gelée.

On plante toutes sortes d'anémones après les premières pluies qui viennent en ce mois, l'amaranthe & les œillets.

On plante l'hysope, les jonquilles, les narcisses blancs & les fraisiers de bois, au défaut de ceux du mois d'Avril.

On cueille les pommes de calleville à la fin de ce mois, & quelquefois plutôt, lorsque la sécheresse est grande.

A la fin de ce mois, la terre des jardins doit être entièrement couverte de plantes potagères, soit semées, soit replantées.

OCTOBRE.

On fait des tranchées & on creuse des trous pour planter les arbres dans le mois suivant. (*Voyez la Pratique du Jardinage, Tome I, page* 179).

Depuis le premier jour de ce mois jusqu'au 10, on sème des épinards, afin d'en avoir aux Rogations, & le dernier cerfeuil, pour qu'il leve avant les fortes gelées, & qu'il grêne de bonne heure l'année suivante.

On sème à l'abri des raves qui fourniront en Novembre & en Décembre jusqu'aux nouvelles couches.

On défait les couches, on met à part le terreau & le fumier pourri.

Vous plantez des pois verts sur des côtières à quelque bon abri, afin qu'ils fleurissent en Avril, & du 15 au 30 vous semez des mâches pour le Carême.

On peut cueillir des cardes d'artichauts quinze jours ou trois semaines après les avoir liées, si on l'a fait en Septembre.

Du 25 au 30 on sème pour replanter de la laitue crêpe pour Janvier, & de la romaine hâtive pour Avril.

On sème des choux-fleurs durs qu'on repiquera à l'abri sans cloche, & couverts de litière, pour donner en Mai sur couche.

Vous planterez de la chicorée pour graine.

On coupe les montans d'asperges destinées aux couches.

On met dans le sable les navets, & la première chicorée sauvage pour blanchir.

On fait des meules à champignons en cave pour l'hiver.

Vous couvrirez de litière soutenue de perches les fraisiers des mois, pour garantir le fruit de la gelée.

On

On plante des fraisiers, des bordures de buis, des choux blonds & beaucoup de laitues hâtives à de bons abris, à six pouces les unes des autres.

On empaille les cardons d'Espagne.

Au 15 vous cueillerez les poires d'hiver, & une semaine plus tard, les pommes & le bon-chrétien d'hiver. La cueillette des fruits sera retardée de quinze jours dans les années humides.

Vers ce temps il faut mettre dans la serre, les arbres & arbrisseaux qui craignent la gelée, comme les orangers, myrthes, lauriers, rosiers, jasmins, en laissant jusqu'aux gelées les portes & les fenêtres ouvertes durant le jour, & les fermant le soir.

A la fin de l'automne on lie le céleri de deux ou trois liens, on l'enlève en motte, & on le replante de plus près, afin de le couvrir plus aisément de grand fumier, & de le faire mieux blanchir.

Il faut, pendant ce mois, donner le dernier labour aux terres fortes & humides, soit afin de faire prendre, pour ainsi dire, ces sortes de terres, de manière que les eaux de l'hiver ne

puiſſent pas ſi aiſément y pénétrer ; & qu'elles coulent vers les endroits qui ſont dans une ſituation plus baſſe.

On sème des immortelles pour Juillet.

On plante des oignons de jacinthes, de tulipes & de narciſſes, excepté la tubéreuſe & le lis blanc.

On ſerre les marcottes d'œillets, & on empote les giroflées.

On tranſporte les fleurs vivaces, comme juliennes, ſcabieuſes, croix-de-Jéruſalem, œillets de la Chine, mignardiſe.

NOVEMBRE.

Dans les terreins ſecs ce mois eſt le plus favorable pour planter & tranſporter les arbres. On émouſſe les vieux, & on fouille le pied de ceux qui languiſſent pour tailler leurs groſſes racines, ôter la terre uſée, & y en ſubſtituer de nouvelle. (*Voyez ces differens articles dans la Pratique du Jardinage*).

Dès le commencement de ce mois, vous conduirez de grand fumier ſec dans le voiſinage des chicorées, artichauts, céleri, poireaux, racines, pour avoir la facilité de le répandre promp-

tement sur les légumes qui en auront besoin.

Les premières couches se font en ce mois, on y replante les laitues semées en Août & Septembre, & on y repique celles qui ont été semées dans le mois d'Octobre, pour pommer en Janvier.

On sème aussi des raves pour Janvier & Février, & on plante des pois dominé & michaux dans des mannequins, pour passer en serre & hâter sur couche ; ceux-ci se plantent sur des côtières qu'on terreaute de gadoue, ou de fiente de pigeon, & on les couvre durant la gelée, afin d'en avoir des premiers.

On plante encore des laitues d'hiver ; celles qui sont plantées à de bons abris, seront couvertes durant les gelées blanches, avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on mettra quelques perches de longueur, pour que le vent ne la dérange pas.

On laboure les artichauts, on les couvre de feuilles, & on prépare leurs couvertures : avant que d'en faire usage, il faut avoir coupé toutes leurs feuilles ; ils restent ainsi couverts jusqu'à la mi-Mars, après quoi on les

laboure. Ceux qui n'ont point été butés, réſiſtent mieux à la gelée.

On plante de la vigne, qui profite plus que celle plantée en Février.

Avant les gelées vous lierez & vous buterez les cardons d'Eſpagne, vous acheverez de lier les chicorées, & vous les couvrirez, ainſi que celles qui ne le ſont pas; elles blanchiſſent toutes également.

On coupe les montans d'aſperges lorſque la graine eſt rouge, & on la ſerre pour la ſemer au printemps. On coupe auſſi les feuilles de cardons deſtinés à gréner, & on couvre leurs pieds comme ceux des artichauts.

Dès que le froid commence à ſe faire ſentir, il faut empailler les figuiers.

On plante des aſperges, de l'oſeille, de l'eſtragon, on fait des couches d'aſperges, & on en réchauffe les plants.

Vous replantez dans la ſerre, les cardons, betteraves, ſcorſonères, ſalſifis, perſil pour racines, ciboule, chicorée ſauvage pour blanchir, les artichauts avec leurs pommes, pour ſe perfectionner, & les choux-fleurs afin qu'ils profitent.

On ſerre les racines d'hiver par une belle journée.

On laboure les carrés vacans, & on en fait une nouvelle répartition pour l'année ſuivante, en ſorte qu'on ne remette pas les mêmes légumes dans les mêmes planches. Les haricots ſont exceptés de cette règle ; replantés dans la même terre, ils y viennent mieux la ſeconde année que la première.

On nettoye & on réchauffe les fraiſiers, on lève les topinambours & les patates.

On replante en motte dans des tranchées au nord & les uns près des autres, les choux pommés, dont on veut avoir de la graine.

On fait une couche de champignons pour le printemps. (*Pratique du Jardinage*, *Tome II*, *page* 297).

On coupe & on terreaute les juliennes, & on les marque avec de petits bâtons.

On plante quelques ſemi-doubles, les ornithogalum, & du 25 au 30 les narciſſes de Conſtantinople & autres en terre légère.

DÉCEMBRE.

Dès le commencement de ce mois,

vous pouvez planter les pois communs & les premiers pois Suisses sur des ados au midi, pour en avoir en Mai, & des pois communs pour le premier Juin.

Les pois michaux & dominé se plantent en terre légère, & donnent à la fin d'Avril.

On commence à planter les premiers concombres hâtifs, & même à semer de la laitue; dès que celle-ci lève, ils sont en état d'être repiqués.

La fève de marais se plante dans ce mois, elle résiste à la gelée, lorsqu'elle est bien couverte, & est plus hâtive de quinze jours.

On plante du céleri en terre sèche au gros plantoir, sinon on le couvre de sable dans la serre.

Vous hasardez un petit nombre de cloches de melons sur la même couche que les concombres, ils réussissent quelquefois.

Le fumier des couches & des réchauds, qui dans le mois précédent a servi à élever de la laitue à couper & à repiquer, se retire actuellement, & sert aux nouvelles couches, en le mêlant avec autant de fumier neuf.

On fait germer des amandes dans

des mannequins où elles ſont placées par lit, toutes les pointes en-dedans; ces lits de terreau ou de ſable ont deux pouces d'épaiſſeur.

On fait des couches à champignons pour fournir de Juin à Septembre.

L'oſeille coupée à fleur de terre & terreautée, dure dix à douze ans.

On donne une dernière charge de fumier aux artichauts, elle y reſte juſqu'en Avril, en obſervant de découvrir & de recouvrir leur cœur.

Si l'hiver eſt rude, vous couvrirez vers Noël de litière ſoutenue ſur des treillis, les pois plantés en Novembre, & vous les maintiendrez droits en paſſant de la paille entre les rangs.

Avant les fortes gelées, on taille les arbres en buiſſon, tandis qu'ils ne ſont point couverts de gréſil.

On enlève les carottes pour les ſerrer, après les avoir lavées, & lorſqu'elles ſont eſſorées, on les arrange ſans les couvrir de ſable.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES ET TITRES
Du Tome second.

LE PÊCHER
Et les autres Arbres considérés dans leur vieillesse.

SUITE DE LA IVe PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. *Des Ennemis des Arbres, & des remèdes pour les détruire*, Page 1
CHAP. II. *Des autres Ennemis des Arbres, & du Pêcher en particulier*, 30
CHAP. III. *Des différentes espèces de Pêches, de la façon de cueillir les Fruits & de les conserver*, 41
CHAP. IV. *Des meilleures espèces de fruits*, 62
TRAITÉ *des plaies des Arbres*, 93
TRAITÉ *de la culture des Orangers*, 147

CHAP. I. *De la ſerre des Orangers*, 149
CHAP. II. *De la terre propre aux Orangers*, 155
CHAP. III. *Des Orangers de pepin, & de leur Greffe*, 162
CHAP. IV. *Des Orangers Provençaux ou Génois, & de leur gouvernement*, 165
CHAP. V. *De l'encaiſſement & demi-encaiſſement des Orangers*, 170
CHAP. VI. *De l'arroſement des Orangers*, 178
CHAP. VII. *Du gouvernement des Orangers dans la ſerre*, 181
CHAP. VIII. *Des Orangers hors de la ſerre, & de leur gouvernement au printemps*, 186
CHAP. IX. *De l'Ebourgeonnement des Orangers*, 195
CHAP. X. *Des Fleurs & Fruits des Orangers*, 200
CHAP. XI. *Des Maladies des Orangers, & de leur Cure*, 206
CHAP. XII. *Des Ennemis des Orangers, & des moyens de les en délivrer, & de les en garantir*, 215
CHAP. XIII. *Liſte des Orangers que nous cultivons*, 223
TRAITÉ *du Figuier*, 238

TRAITÉ *des Choux-fleurs*, 249
TRAITÉ *des Cardons d'Eſpagne*, 265
TRAITÉ *des Melons*, 275
TRAITÉ *des couches à Champignons*, 299
TRAITÉ *des Fraiſiers*, 305
TRAITÉ *des Aſperges*, 319
TRAITÉ *de la Culture de la Vigne*, 327
CHAPITRE I. *Du gouvernement de la Vigne*, ibid.
CHAP. II. *Du fonds de terre, du climat & de l'expoſition propres à la Vigne*, 334
CHAP. III. *De la Plantation de la Vigne*, 339
CHAP. IV. *Des Perchées*, 356
CHAP. V. *De la Taille de la Vigne*, 363
CHAP. VI. *De l'Ebourgeonnement de la Vigne*, 381
CHAP. VII. *De la façon d'accoller & d'effeuiller la Vigne*, 392
CHAP. VIII. *Du Labour de la Vigne*, 400
TRAITÉ *de la Multiplication des Végétaux*, 140
MANUEL *du Jardinier*, 417

Fin de la Table.

TABLE
GÉNÉRALE
DES MATIÈRES
Contenues dans la Pratique du Jardinage.

La lettre A *indique le premier Volume ;* B *indique le ſecond.*

A.

ABRICOT ; différentes eſpèces d'abricots ; *B. 64 & ſuiv.*

ABRICOTIER ; cet arbre ne réuſſit pas, greffé ſur ſon propre ſauvageon ; *A.* 72. L'amandier eſt le ſauvageon ſur lequel il réuſſit le mieux ; *A.* 452. *B.* 64.

ABRIS de différentes ſortes, néceſſaires au pêcher ; *A.* 233 *& ſuiv.*

Absynthe ; se plante en Mars ; *B.* 430. On en fait des bordures en Avril ; 434.

Aconit ; se plante en Mars ; *B.* 432.

Agriculture ; les anciens n'en distinguoient pas les différentes branches ; *A.* 7 & *suiv.* Comment la distraction a pu s'en faire ; 9 & *suiv.*

Ail ; on en divise les gousses en Février, pour les planter ; *B* ; 425. Et en Mars, pour graine ; 429, 430.

Alaterne, se sème en Septembre ; *B.* 454.

Amandes de différentes espèces ; *B.* 89. On les sème en Janvier, pour avoir du nouveau plant, *B* 420. En Mars, on met en terre celles qui sont germées ; 430. Manière de les faire germer en Décembre ; 462.

Amaranthe ; se sème en Février ; *B.* 426. En Mai ; 441. Se plante en Septembre ; 455.

Amaranthoïdes ; se sème en Mars ; *B.* 431.

Ambrette ; se sème en Février ; *B.* 426. Et en Avril ; 435.

Amella rosa, espèce d'Orange ; *B.* 231.

Anémones ; se plantent en Mars ; *B.* 422. Se lèvent en Juin ; 444. On en plante en Août, pour en avoir en automne & en hiver ; 451. On les marcotte en Septembre ; 454, & on en sème la graine dans le même mois ; 455.

Arbres ; différence entre les arbres de fruits à pepin, & ceux de fruits à noyau ; *A.* 297

& suiv. & 419. En quoi leur taille diffère; 329 *& suiv.* 339. Divers expédiens pour les former & les mettre à fruit, 354 *& suiv.* Moyen de rétablir des arbres plantés en mauvaise terre; 177 *& suiv.* La Quintinye s'est trompé, en disant qu'il ne faut point fumer les arbres; *A.* 26. C'est en automne qu'il faut le faire, & non pas au printemps; 425. Moyens de multiplier les arbres, & de les mettre promptement à fruit ou en coupe; *B.* 405 *& suiv.* Temps d'émousser & d'échenillier les arbres; *B.* 420.

ARBRES EN BUISSON; on doit les tailler, fumer & labourer au mois de Janvier; *B.* 419.

ARBRES SUR FRANC; moyen de les mettre à fruit; *A.* 318 *& suiv.*

ARBRES; *voy.* l'article du PÊCHER. *Voy.* aussi les articles, GREFFE, PLAIES DES ARBRES, RAVALEMENT, TRANSPLANTATION.

ARROSEMENS, se font le matin, au printemps & en automne; *B.* 434 & 451. L'été, ils se font le soir; 441. Arrosement des orangers; précautions qu'on doit y observer; *B.* 178 *& suiv.*

ARTICHAUTS; on ne commence à les découvrir qu'en Mars; *B* 428 Façons qu'on leur donne en Avril; 434 *& suiv.* En Mai; 437, 439. En Juin; 441, 443 En Août; 448. En Septembre; 453 Façons qu'on leur donne en Novembre; 459, 460. En Décembre; 461, 463.

ASPERGES; *B.* 319. Préparation du terrain

destiné à l'asperge ; 319 & *suiv.* Elle se plante en Octobre ; 323. Comment on peut avoir des asperges durant huit mois de l'année ; 325. Se sèment en Janvier, pour être levées en Mars ; 422. On en sème en Février ; soins qu'on donne en ce mois à celles de l'année précédente ; 423, 425 & 428. Les carrés d'asperges se plantent en Mars, avec du plant de deux ans ; 429. En Octobre on coupe les montans de celles qui sont destinées aux couches ; 456. En Novembre, on les coupe, lorsque la graine est rouge ; 460. Soins que les asperges demandent dans ce mois ; *ibid.*

AVELINE ; espèce de noisette ; *B.* 89.

AUVENT ; espèce d'auvent pour suppléer aux paillassons ; *A.* 218.

B.

BALOTIN ; de différentes espèces ; *B.* 231 ; 235.

BALSAMINE ; se sème en Février ; *B.* 426 ; & en Mars ; 431.

BASILIC ; se sème en Février, pour repiquer ; *B.* 424.

BAUME ; se sème & se plante en Février ; *B.* 425.

BELLE-DE-NUIT ; se sème en Avril ; *B.* 435.

BERGAMOTTE ; moyen de mettre à fruit les poiriers de cette espèce ; *A.* 286.

BERGAMOTTE ; de différentes espèces ; *B.* 232.

BETTERAVES, pour gréner en Septembre, se replantent en Février ; *B.* 425. On en sème la graine en Avril ; mais dans les terres froides, à la mi-Mai ; 432 & 438. Au mois d'Août on coupe leurs feuilles ; 448.

BIGARADE ; différentes espèces ; *B.* 228, 232, 236.

BIGARREAU ; *B.* 63.

BINAGE, doit être réitéré tous les quinze jours ou trois semaines ; *A.* 429 *& suiv.*

BLANC ; maladie des arbres ; sa description ; *A.* 485 *& suiv.* Observations sur cette maladie ; 486. Elle est contagieuse ; 487. Ce qui l'occasionne, 488. Elle est différente du blanc qui prend aux feuilles pendant les chaleurs ; 489. Remèdes contre cette maladie ; 490 *& suiv.*

BLÉ DE TURQUIE ; se sème en Avril ; *B.* 433.

BOIS ; l'exploitation des bois, est un démembrement de l'Agriculture ; *A.* 11.

BOIS MORT, doit être scié, & coupé jusqu'au vif ; *A.* 302.

BOIS TAILLIS ; comment ils doivent être conduits ; *B.* 135.

BOTANIQUE ; les Jardins de Botanique n'ont été formés que fort tard ; *A.* 19 *& suiv.*

BOUDIN ; habile Jardinier de Montreuil ; *A.* 135, 137.

BOUES DES RUES ; espèce d'engrais ; *A.* 96.

Bouillon pour les arbres attaqués de la jauniſſe ; *A.* 479.

Bourrelet ; difformité qui ſurvient aux arbres fruitiers ; *A.* 432. Ce qui l'occaſionne ; moyens de la prévenir ; 433 ; *& ſuiv.*

Bouture ; moyen de multiplier les plantes ; *B.* 406.

Boutures des melons ; *B.* 436.

Boutures naiſſantes du pied des arbres fruitiers ; doivent être retranchées ; *A.* 423 *& ſuiv.*

Branches ; différentes eſpèces de branches ; & manière de les gouverner ; *A.* 226 *& ſuiv.* Trois claſſes de branches principales ; 227 *& ſuiv.* Autres branches ; 233 *& ſuiv.* Moyens d'opérer la diſtribution proportionnelle des branches ; 255 *& ſuiv.* 258 *& ſuiv.*

Branches a bois, Branches a fruit ; différence dans la configuration des parties qui les compoſent ; *A* 45 *& ſuiv.* Uſage de cette découverte ; moyen de mettre à fruit, les branches a bois ; & de faire produire du bois aux arbres qui ne donnent que des branches a fruit ; 49 *& ſuiv.*

Branches a fruit ; le pêcher en a de trois ſortes ; *A.* 245 *& ſuiv.* Il faut en conſerver le plus qu'on peut, & les tailler courtes ; 324 *& ſuiv.* Manière de convertir les gourmands en branches à fruit ; 330 *& ſuiv.*

Branches crochets ; *A.* 228. Manière de les gouverner ; 235, 236, 246, 250.

Moyen de les faire naître à l'arbre ; 252 & 332. Il faut les conserver & les tailler court ; 324 *& suiv.*

BRANCHES DE FAUX-BOIS ; à quoi on les reconnoît ; *A.* 307. Comment on doit les gouverner ; *ibid & suiv.* Moyen de les éviter ; 308.

BRANCHES FOLLES OU CHIFFONNES ; *A.* 233, 247. Leur origine ; ce qu'on doit en faire ; 308, 347, 385 & 386.

BRANCHES-MÈRES ; il ne doit y en avoir que deux ; *A.* 227. Manière de les former ; 233 *& suiv.*

BRANCHES MONTANTES ET DESCENDANTES ; *A.* 227 *& suiv.* 234.

BRANCHES perpendiculaires à la tige, doivent être retranchées ; *A.* 227, 258. On s'en sert cependant avec avantage, dans certains cas : 347 *& suiv.*

BRANCHES ; divers expédiens, pour leur faire donner du fruit ; *A.* 354 *& suiv.*

BRANCHES éclatées ou cassées ; moyen de les rétablir ; *A.* 293 *& suiv.*

BRINDILLES ; à quoi on les connoît ; *A.* 242 & 283. Elles ne doivent jamais être retranchées ; 244, 328 & 346.

BRISE-VENTS en usage dans le Jardinage ; *A.* 217.

BROCOLIS ; on les repique en Janvier, pour être plantés en Mars & mangés en Mai ; *B.* 423.

BRULURE ; maladie du pêcher ; *A.* 467. Ce

qui l'occasionne ; 468 & *suiv.* Elle n'est point produite par l'ardeur du soleil ; mais par la gelée ; 471 & *suiv.* Remèdes contre cette maladie ; 474 & *suiv.*

BRULURE de l'extrémité des branches ; ses effets, &c. *A.* 494 & *suiv.* Remède contre cette maladie ; *B.* 209.

BUIS ; on les plante en Mars ; *B.* 430.

BUISSON ; manière de former les buissons, & de les mettre à fruit ; *A.* 316 & *suiv.*

C.

CAMPAGNOL ; *B.* 34.

CAMPANELLES ; se sèment en Septembre ; *B.* 454.

CANAL DIRECT DE la SÈVE ; il doit être retranché dans les arbres fruitiers ; *B.* 227.

CANNE D'INDE ; se sème en Février ; *B.* 426.

CAPRE ; *B.* 89.

CAPUCINES ; se sèment en Mars ; *B.* 428.

CARDES D'ARTICHAUTS ; on les lie en Septembre ; *B.* 453, & on les coupe en Octobre ; 456.

CARDES DE POIRÉE BLONDES ; se sèment en Avril ; *B.* 453. Soins qu'elles demandent ; 442. Se plantent entre les rangs d'artichauts ; *ibid.*

CARDONS ; se sèment sous cloche en Janvier ; *B.* 421.

CARDONS D'ESPAGNE ; traité particulier de la culture de ce légume ; *B.* 265 jusqu'à

275. On plante les premiers en Avril, & les seconds en Mai ; *B.* 433 & 436. On les empaille en Octobre ; 456. Soins qu'ils demandent en Novembre ; 459.

CAROTTES ; on en sème en Février ; *B.* 423. Et on en replante pourgréner en Août ; 425. On en sème en Mars ; 428. En Avril ; 433. Au mois d'Août, on coupe leurs feuilles, pour les faire grossir ; 448. On en sème en Septembre, pour le commencement de l'année suivante ; 452. Comment on les conserve dans la serre ; 463.

CASSEMENT DES BRANCHES ; opération qui n'est d'usage ordinaire que pour les arbres de fruits à pepin ; *A.* 366 & *suiv.* Ses avantages ; 368. Raison de cette opération ; 369. *Cassement* des bourgeons, doit être fait près des sous-yeux ; 367. Précautions qu'il faut y apporter ; 371. & *suiv.* Règles à suivre dans le cassement ; 372.

CATAPLASMES en usage pour les arbres ; *A.* 287 & *suiv.* voy. TOPIQUES.

CAUTÈRE à la tige, aux branches & aux racines des arbres ; *A.* 273. Manière de le pratiquer ; 274 & *suiv.* Ses effets ; 276 & *suiv.* Cautère sur les racines ; 279.

CÉDRAT ; différentes espèces ; *B.* 230, 235 ; 236.

CÉLERI LONG ; on le repique en Janvier pour Juin ; *B.* 422 & 432. On en sème en Février ; 423. On en sème en Mars, pour le mois d'Août ; 428. En Avril ; 433, 434 & en Mai ; 436. On le lie & on le bute en Septembre ; 453. Façon qu'on lui donne

en Octobre ; 457. En Décembre ; 462.

Céleri-rave ; se repique en Mai ; *B.* 438.

Cerfeuil ; on en sème en Janvier ; *B.* 421. En Février ; 423, 426. Sa graine se recueille en Juin ; 442. On en sème en Août, pour l'hiver ; 448, 449, 451. Le dernier se sème en Octobre ; 455.

Cerises ; différentes espèces de cerises ; *B.* 62 *& suiv.*

Cerisiers, & autres arbres de cette espèce en espalier ; comment on doit les conduire à la taille & à l'ébourgeonnement ; *A.* 391 *& suiv.* Leur culture ; *B.* 62.

Champignons ; détails de la culture de cette plante ; *B.* 299 *& suiv.*

Chancissure ; elle est produite par de véritables plantes ; *A.* 495.

Chancres, nés de la gomme ; *A.* 306 & 420.

Chancres des orangers ; ce que c'est : on doit y remédier d'abord ; *B.* 213.

Charbon ; manière de l'employer pour écarter les fourmis ; *B.* 14.

Charrée propre à fertiliser certaines terres ; *A.* 170 *& suiv.*

Chasselas, de différentes sortes ; *B.* 91.

Chataigne ; *B.* 89.

Chataignier ; se greffe en flûte, au mois de Mai ; *B.* 416.

Chaux ; manière de l'employer pour détruire les pucerons ; *B.* 11.

Chenilles ; histoire de ces insectes ; *B.* 19

& suiv. Moyens de les détruire ; 22 & *suiv.*

CHERVIS ; se sèment par rayons, en Février ; *B.* 424. On coupe & on brûle la graine de la première année ; 431.

CHEVELU des plantes, doit être conservé lorsqu'on plante ; *A.* 189 *& suiv.*

CHICORÉE BLANCHE ; on la repique en Janvier, pour la S. Jean ; *B.* 422. On en sème en Février & Mars, pour le même temps ; 424, 427. On plante en Mars celle de Janvier ; 429. On en sème & transplante en Avril ; 432. On en sème en Mai, pour blanchir en place, & être coupée en Juillet ; 437. On en sème en Août pour l'hiver ; 449, & on lie celle qui est plus ancienne ; 450. Soins qu'elle demande en Septembre ; 452. On la plante en Octobre pour graine ; 456. En Octobre, on met la première dans le sable, pour blanchir ; 455. Soins qu'elle demande en Novembre ; 460.

CHICORÉE SAUVAGE ; se sème en Janvier ; *B.* 421. En Février ; 423 En Avril ; 432.

CHICOTS ; ce que c'est ; combien ils nuisent à l'arbre où on les laisse ; *A.* 300.

CHOUX ; se repiquent en Janvier ; *B.* 422. On en sème en Février ; 423, 424, & on replante ceux semés en Août ; 426. On sème en Mars pour l'arrière-saison ; 427. On replante ceux semés en Novembre ; 429, & ceux destinés à graîner ; 430. Soins qu'ils demandent en Mai ; 439. En Juin ; 442, 443. On en sème en Juillet ;

445 ; 446. On commence à en planter en Juillet pour la fin de l'Automne, & le commencement de l'hiver ; 446. On en sème à la fin d'Août, pour planter après l'hiver ; 449 & *suiv.* En Septembre, on replante les choux d'hiver ; 442, & en Octobre ; 456. Soins qu'ils demandent en Novembre ; 461.

CHOUX-BLONDS d'hiver ; se sèment en Juin ; *B.* 444.

CHOUX-FLEURS ; traité particulier de la culture de ce légume ; *B.* 249 & *suiv. jusqu'à* 2643 se repiquent en Janvier, pour être plantés en Mars & mangés en Mai ; 422. On en sème en Février ; 424. Ceux semés en Octobre se plantent en Février pour être replantés en Avril ; 425. On en sème en Mars, pour replanter en Mai ; 427, & on replante ceux pour graine ; 430. En Mai, on replante ceux pour Octobre ; 438. On en sème en Août, que l'on repique dans des bacquets dans la serre ; *B.* 449. On lie en Septembre ceux dont la pomme commence à se former ; 453. On en sème en Octobre ; 456.

CIBOULE ; on en sème en Février pour l'hiver ; *B.* 423, 424. On la plante en Juin pour l'hiver ; 442. On peut en semer en Juillet ; 446. En Août ; 449.

CIBOULETTE ; se plante en Mars ; *B.* 429.

CICATRISATION des plaies ; ce que c'est ; *B.* 114 & *suiv.* Comment elle se fait dans les plantes ; 115 & *suiv.*

CIRE ; l'usage de la cire, blanche ou verte, doit être proscrit du Jardinage ; *A.* 289.

CITRONS ; différentes espèces de citrons que nous cultivons ; *B.* 224 *& suiv.*

CITROUILLES, *voy.* POTIRONS.

CLÉMATITES ; se plantent en Mars ; *B.* 431.

CLOCHES pour hâter la végétation ; leur usage n'étoit pas inconnu aux anciens ; *A.* 20.

CLOQUE ; maladie du pêcher ; sa description ; *A.* 458. Observations sur ce qui la produit ; 459 *& suiv.* Gouvernement des arbres attaqués de cette maladie ; 463 *& suiv.* Remèdes pour en prévenir les suites ; 464 *& suiv.*

COIN ; espèce de fruit ; *B.* 89.

COLOQUINTE, manière de l'employer contre les pucerons ; *B.* 11.

CONCOMBRES semés en Décembre, se replantent en Janvier ; *B.* 422. On en sème en Janvier ; 421. On les plante en Avril, 434, 435. On les met en pleine terre en Mai ; 436. On en sème la graine en pleine terre, à la fin de Mai, pour faire des cornichons ; 438. On plante en Décembre les premiers concombres hâtifs ; 462.

CONSOUDE ROYALE, se sème en Février ; *B.* 426.

CONTRESPALIER ; peu favorable au pêcher ; *A.* 200. Mais bon pour les poiriers, pruniers, abricotiers & vignes ; 201.

COQUELICOTS ; se sément en Septembre ; *B.* 454.

CORMES ; temps de les semer ; *B.* 420.

CORNICHONS, *voy.* CONCOMBRES.

COUCHES CHAUDES & RÉCHAUDS ; l'invention en est très-moderne ; *A.* 27. Manière de les gouverner ; 98.

COUCHES ; quel fumier on prend pour celles qu'on dresse en Février ; *B.* 426, On les arrose en plein, tant qu'il n'y a pas de fruit noué ; 430. On les défait en Octobre ; 455. On fait les nouvelles en Novembre ; 458.

COUCHES pour les melons ; manière de les dresser ; *B.* 283 *& suiv.* COUCHES à champignons ; détails sur les différentes manières de les dresser ; 299 *& suiv.* Temps de dresser les couches de fumier chaud ; 420. Les dernières meules de champignons ; 421.

COUPE-BOURGEON ; *B.* 33.

COUPE DÉFECTUEUSE ; ce que c'est ; *A.* 309 *& suiv.* Avantage d'une coupe régulière ; 310.

COURBURE des branches, pour les mettre à fruit ; *A.* 355. Manière de la faire ; ses effets ; 356 *& suiv.*

COURONNES IMPÉRIALES ; on les replante en Juillet, après avoir été déchargées de leurs cayeux ; *B.* 447. On les seme en Septembre ; 454.

COURTILIÈRES ; moyens de les détruire ; *B.* 39 *& suiv.*

CRESSON ; on en sème en Janvier ; *B.* 421. En Février ; 423.

CROCHETS, *voy.* BRANCHES-CROCHETS.

CROISER les branches en palissant ; différentes occasions où cette manière cesse d'être vicieuse, & est nécessaire ; *A.* 409 & *suiv.*

CROSSETTES de la vigne. *voy.* SARMENS.

CUEILLETTE des fruits ; précautions qu'il faut y apporter ; *B.* 52 & *suiv.*

CYCLAMEN ; se lève en Juin ; *B.* 444. Se sème en Septembre ; 454.

D.

DÉFONCEMENT des terres ; *A.* 168 & *suiv.* Deux moyens d'y suppléer ; 175. Combien le défoncement est nécessaire ; 179 & *suiv.*

DÉMOLITIONS ; espèce d'engrais ; *A.* 96.

DÉPLANTER pour replanter en même place ; opération qui réussit quelquefois à mettre les arbres à fruit ; *A.* 373 & *suiv.*

DÉTERSION des plaies des arbres ; précautions qu'on doit y apporter ; *B.* 107 & *suiv.*

DIETE ; régime que l'on doit quelquefois faire souffrir aux arbres fruitiers ; moyen de l'exécuter ; *A.* 261 & *suiv.*

E.

EAU ; manière d'employer l'eau à détruire les fourmillières ; *B.* 16.

ÉBOTTER un arbre ; ce que c'eſt ; *A.* 415.

ÉBOURGEONNEMENT ; ſon utilité & ſes inconvéniens ; *A.* 110. Son importance ; 378. Eſſentiel au pêcher ; 379. Précautions qu'il faut y apporter ; 380. Temps de le faire ; raiſons des gens de Montreuil, qui le différent juſqu'au mois de Juin ; 380 *& ſuiv.* On doit paliſſer en même temps qu'on ébourgeonne ; 382. On ne doit jamais pincer, mais ſe ſervir de la demi-ſerpette, & couper près ; 384 *& ſuiv.* Règles à ſuivre dans l'ébourgeonnement ; 383, 386 *& ſuiv.*

ÉBOURGEONNEMENT des orangers ; règles qu'il faut y obſerver ; *B.* 195 *& ſuiv.* Ébourgeonnement de la vigne ; 381 *& ſuiv.*

ÉCHALOTE ſe plante en Mars pour gréner ; *B.* 430.

ÉCHELLE ; ſon uſage eſt incommode pour le paliſſage ; &c. *A.* 408. Échelle plus commode ; *ibid.* On doit préférer un marche-pied ; 409.

ÉCLATEMENT des arbres ; moyens d'y remédier ; *B.* 129 *& ſuiv.*

ÉCLATER les gourmands ; utilité de cette opération ; *A.* 364.

Éclisses en usage dans le Jardinage ; *A.* 292 *& suiv.*

Effeuiller les arbres ; avec quelles précautions il faut le faire ; *B.* 46.

Élaguement des arbres des avenues ; comment il devroit être fait ; *B.* 136 *& suiv.*

Encaissement & demi-encaissement des orangers ; précautions qu'il faut y apporter ; *B.* 170 *& suiv.*

Engrais, en usage dans le Jardinage ; *A.* 25 *& suiv.* Différens engrais & leurs propriétés ; 87 *& suiv.*

Épinards ; temps de les semer à la volée & par rayons ; *B.* 424. On en sème peu en Juillet ; 445. On en sème en Août ; 448, 449. Ceux pour le Carême & pour grener se sèment en Septembre ; 454, & en Octobre ; 455.

Épine-vinette ; *B.* 89.

Ergots ; inconvénient d'en laisser sur les arbres ; *A.* 301.

Escarole ; on en sème en Février ; *B.* 424.

Espace entre les tiges des arbres, doit être bien plus considérable, qu'on ne le fait ordinairement ; *A.* 205 *& suiv.*

Espaliers ; différentes méthodes de les former ; *A.* 219 *& suiv.*

Estragon ; temps de le planter ; *B.* 425, 429. On en lève les vieilles touffes en Avril pour les séparer ; 433.

Étêtement ; à quelle hauteur les arbres doi-

vent être étêtés, lorsqu'on les plante ; *A.* 208 *& suiv.*

Étronçonnement des arbres ; combien il est dangereux ; *B.* 124 *& suiv.* Cas où il est nécessaire ; 127 *& suiv.*

Exposition du levant, du midi, *&c. A.* 223

F.

Fausses-fleurs ; ne doivent point être retranchées aux melons, & autres courges ; *B.* 287 *& suiv.*

Fenouil ; se repique en Mai, pour blanchir ; *B.* 438.

Fentes, qui arrivent aux arbres ; *A.* 492 *& suiv.* Moyens de les fermer ; 493.

Feu ; manière de l'employer pour détruire les fourmillières ; *B.* 15, 16,

Fèves ; pour en avoir de hâtives, on en plante au mois de Janvier ; *B.* 420, & en Février, 423, 426. On en plante dès le mois de Décembre ; 462.

Feuilles ; leur utilité ; elles doivent être conservées ; *A.* 387 *& suiv.* Remedes contre le dépouillement des feuilles ; *B.* 210.

Feuilles des plantes ; qualités de cet engrais ; *A.* 93 *& suiv.*

Fiente des animaux, employée pour engrais ; *A.* 95. Fiente de pigeon, de poule, *&c.* 103.

Figues ; de différentes espèces ; *B.* 89 *& suiv.*

FIGUIER ; *B.* 239. Comment on le marcotte ; 240. Temps de sèvrer les marcottes du figuier ; *B.* 240, 431. Le figuier se greffe en flûte, au mois de Mai ; 438. On l'empaille en Novembre ; 460.

FLEURISTES ; établissement des Jardiniers Fleuristes ; *A.* 17 *& suiv.* 19.

FLEURS ; elles ont été recherchées & cultivées de tout temps ; *A.* 18.

FLEURS de l'oranger ; moyens de s'en procurer beaucoup ; *B.* 204 *& suiv.*

FOURMI ; la fourmi ne fait aucun tort aux feuilles des arbres ; elle n'y est attirée que par les pucerons, qui sont sa pâture ; *B.* 3. Expériences qui le prouvent ; 4 *& suiv.* Elle ne touche au fruit que lorsqu'un autre animal l'a entamé ; 7. Les fourmis font beaucoup de tort aux racines ; différens moyens de les détruire ; 16 *& suiv.* Fourmis jaunes ; 16. Fourmis des bois ; 18. Moyens de détourner les fourmis des orangers ; 212.

FOURNITURES de salade ; se plantent en Février ; *B.* 425.

FRAISES ; moyens d'avoir des fraises, en Décembre & en Janvier ; *B.* 451. Comment on doit cueillir les fraises ; 316, 317.

FRAISIERS ; comment ils se reproduisent ; *B.* 305. Différentes sortes ; 306 *& suiv.* Détails de la culture des fraisiers ; 309 *& suiv.* Moyen de faire durer les fraisiers jusqu'à huit ans ; 317 *& suiv.* Soins qu'ils demandent au mois d'Avril ; 435. Au mois

de Mai ; 438, 440. En Juin ; 444. En Juillet ; 447. En Août ; 450. En Octobre ; 456. En Novembre ; 461.

FRITILAIRES ; se lèvent en Juin ; *B.* 444.

FRUITERIE ; comment elle doit être disposée ; *B.* 55 *& suiv.*

FRUITS ; comment on connoît qu'ils sont mûrs ; *B.* 51. Précautions qu'il faut apporter pour les cueillir ; 52 *& suiv.* Pour les transporter, sans les froisser ; 53 *& suiv.* Pour les conserver ; 54 *& suiv.* Fruits d'hiver ; 56 *& suiv.* Pourquoi on mange si peu de bons fruits à Paris ; 60.

FUMIERS ; différentes sortes de fumiers, & manière de les employer ; *A.* 96 *& suiv.* Fumier de cheval ; 97. Fumier de mulet & d'âne ; 99. Fumier de vache 100 *& suiv.* Fumier de bœuf ; 101. Fumier de mouton ; *ibid.* Fumier de porc ; 102. Fumier de volaille ; 103. Temps de charier le fumier ; *B.* 419.

G.

GALE des orangers : moyen de la guérir : *B.* 214, 218.

GAZON : différentes sortes de gazons propres à faire des engrais : manière de les employer : *A.* 89 *& suiv.* Il doit faire la base de toutes les plantations d'arbres : 169.

GELÉE : comment on doit gouverner les orangers qui ont gelé : *B.* 216 *& suiv.*

GÉRANIUM : se plante en Mai : *B.* 440.

GERÇURE des orangers : *B.* 211.

GIRARDOT : habile Jardinier de Bagnolet : *A.* 140.

GIROFLÉE : ſe sème en Février : *B.* 426, & en Mars : 431. On en fait des boutures en Avril : 435, & on en sème pour l'année ſuivante : *ibid.* On les marcotte en Mai : 440, & mieux en Septembre : 454. Se sème en Septembre : *ibid.* On l'empote en Octobre : 458.

GOMME : moyen de la détourner : *B.* 268, 272. On doit ôter la vieille gomme : 305 *& ſuiv.* 420. La gomme eſt une des maladies du pêcher : 449 *& ſuiv.* Cauſes de cette maladie : 452 *& ſuiv.* Ses préſervatifs & ſes remèdes : 454 *& ſuiv.*

GORME : maladie particulière au pêcher : *A.* 456.

GOURMANDS : c'eſt ſur les gourmands, que doit être fondée toute l'économie & la diſpoſition du pêcher : *A.* 227. Ce que c'eſt que les gourmands : 236 *& ſuiv.* Il y en a de différentes ſortes : à quoi on les connoît : 237. Méthode de les gouverner & d'en tirer avantage : 238 *& ſuiv.* Inconvéniens du retranchement des gourmands : 242 *& ſuiv.* 251. Moyen de les dompter : 252 *& ſuiv.* 268. Manière de convertir les gourmands en branches fructueuſes : 330 *& ſuiv.* Comment on doit les traiter à l'ébourgeonnement : 385. Gourmands de la vigne : uſage qu'on peut en faire : moyen de les éviter : *B.* 385.

GRAINES DES PLANTES POTAGÈRES : la plupart se recueillent au mois d'Août : *B.* 450.

GREFFE : elle a été connue de tout temps : *A.* 63. Comment elle a pu être découverte : 64. Effets de la greffe : 66. Pourquoi certains fruits n'ont pas besoin d'être greffés, & que quantité de fruits excellens, ne produisent par leurs semences que de mauvais fruits : 66 *& suiv.* Expériences qui prouvent que les semences des meilleurs fruits mises en terre, en produisent rarement de bons : 71. Cependant on trouve quelquefois par ce moyen des fruits nouveaux, qui sont excellens : 72 & 75. Les greffes faites sur le sauvageon de l'espèce, ne réussissent pas bien : 73 *& suiv.* Celles faites sur des arbres non analogues, ne réussissent pas non plus : 76 *& suiv.* Effet que produit une greffe réitérée plusieurs fois de suite, en posant toujours un nouvel écusson sur la dernière greffe : 76, 77. Greffe exécutée en faisant un trou avec une vrille : 77. Autre, en faisant une entaille profonde avec un ciseau : 78. Greffes à rebours : 79. Ce que c'est que la greffe, & combien il y en a d'espèces : *A* 150. Greffe en fente ou en poupée, comment elle se pratique : *ibid. & suiv.* Greffe en couronne : 153 *& suiv.* Greffe en écusson de deux sortes : greffe à œil poussant & greffe à œil dormant : 154 *& suiv.* Greffe en flûte ou en sifflet : 156 *& suiv.* Greffe à emporte-pièce : 157 *& suiv.* Greffe en approche : 157 *& suiv.* Greffe sur les racines : 158. Il est indifférent de quel côté la greffe

soit placée, lorsqu'on plante un arbre : 204. Mais elle doit être élevée de quelques pouces au-dessus du niveau de la terre : 205. Maladies qui résultent de l'engorgement de la greffe : 443 *& suiv.*

GREFFE : le changement de greffe dans les vieux arbres, est le plus souvent inutile : *A.* 32.

GREFFE de l'oranger : *B.* 162 *& suiv.* Greffe de la vigne : 378 *& suiv.*

GRENADE : espèce de fruit : *B.* 90.

GRIBOURI : *B.* 35.

GRIOTTES : *B.* 63.

GUÊPES : *B.* 28.

H.

HANNETON : dommage que le ver de hanneton cause aux plantes : *A.* 477. Moyen de le détruire : 478. Il paroît en Mai : *B.* 39. Il perce avec plus de facilité la terre plombée, que celle qui est remuée : *B.* 349.

HARICOTS : se plantent en Février : *B.* 426. Et en Mars, pour être mis en pleine terre en Avril : 427. Moyen d'en avoir dès les premiers jours de Juin : 428. On les coupe alors à fleur de terre, & ils repoussent de nouvelles tiges, qui donnent en Août & en Septembre : 439. En Juin, on en plante pour l'automne : 444. Les haricots viennent mieux, replantés dans la même terre : 462.

HARICOTS de couleur : ſe plantent en Mai : *B.* 436, 439.

HÉLIOTROPE : ſe plante en Mai : *B.* 440.

HERMAPHRODITE : différentes eſpèces d'orangers : *B.* 230, 236.

HYSOPE : on en fait des bordures en Avril : *B.* 434. On le plante en Septembre : 454.

I.

IMMORTELLES : ſe sèment en Septembre : *B.* 454. Et en Octobre : 457.

INCARNATION des plaies : ce que c'eſt : *B.* 111. Comment elle ſe fait dans les plantes : 112 *& ſuiv.*

INCISIONS que l'on doit faire aux arbres, en certaines occaſions : *A.* 266, 270. Principalement pour éviter la croiſſance du bourrelet : 439.

IRIS : ſe lève en Juin : *B.* 444. Se sème en Septembre : 454.

J.

JACÉE DES INDES : ſe sème en Février : *B.* 426.

JACINTHE : ſe replante en Mars : *B.* 431. Et en Avril : 435. Se lève en Juin : 444. On en plante les oignons en Octobre : 457.

JARDINAGE : objet de cet art : *A.* 1. Il réunit toutes les opérations de l'Agriculture : 2. Éloge de cet Art : 5 & *ſuiv.* Quand il a commencé à être ſéparé des autres parties

de l'Agriculture : 7 & *suiv.* Son état chez les Anciens : 12. Instrumens du Jardinage chez les Anciens : 24. Ceux qui sont en usage aujourd'hui : 25 & *suiv.* Le Jardinage considéré du côté de l'esprit : 29 & *suiv.* Du côté de l'opération : 54 & *suiv.*

JARDINIER : objet de son travail : *A.* 1. En quoi il diffère de celui du Laboureur : 2 & *suiv.* De celui du Vigneron : 3 & *suiv.* Son dessein dans la plantation des arbres : 4. Utilité des observations qu'il peut faire 6. Différentes classes de Jardiniers : 13 & *suiv.* Qualités qu'un bon Jardinier doit avoir du côté de l'esprit : 43 & *suiv.* Ses occupations ordinaires : 54 & *suiv.*

JARDINS D'ORNEMENT : ils sont de toute ancienneté : *A.* 22.

JARDINS FRUITIERS : quand on a commencé à les former : *A.* 14 & *suiv.*

JASMINS : se greffent en approche, au mois de Juillet : *B.* 446.

JAUNISSE : maladie commune à tous les végétaux : *A.* 475. Sa description : 476. Ses causes : 477 & *suiv.* Remèdes contre cette maladie : 478 & *suiv.* 480.

JAUNISSE des orangers. Ses causes, & ses remèdes : *B.* 206 & *suiv.*

JONQUILLE : se plante en Septembre : *B.* 454.

JULIENNE : cette fleur se multiplie en Mai : *B.* 440. Se sème en Septembre : 454. On la coupe & on la terreaute en Novembre : 461.

K.

KERMÈS ou gale-insecte : *B.* 23 *& suiv.* Remèdes pour le détruire : *B.* 25 *& suiv.*

L.

LABOUR : nécessité du labour des terres : *A.* 79, 80. Raisons de cette nécessité : 80 *& suiv.* Les terres doivent être semées, en même temps qu'on donne le dernier labour : utilité de cette méthode : 85 *& suiv.*

LABOUR des vignes : temps de le faire : précautions qu'il faut y apporter : *B.* 400. *& suiv.*

LABOUREUR : objet de son travail, différent de celui du Jardinier : *A.* 1 *& suiv.* & 10.

LAITUES : leurs espèces & leurs variétés : *B.* 421. *Note* On en sème & on en plante dans tous les mois de l'année. Voyez *le Manuel du Jardinier*, depuis la page 421 jusqu'à la fin.

LAMBOURDES : leur description : *A.* 243 & 283. Elles ne doivent jamais être retranchées : 244 & 328. On peut seulement les casser par le bout, pour les ménager : 328 & 346.

LAVANDE : se plante en Mars : *B.* 430. On en fait des bordures en Avril : 434.

LAVURES DE VAISSELLE, bonnes contre la jaunisse des arbres : *A.* 48[illegible].

LÈPRE DES ARBRES, voy. BLANC.

Lérot ou Petit-loir : animal destructeur des jardins : *B.* 36.

Limaces grises : insectes qui attaquent les pêches & les brugnons : *B.* 29 & *suiv.* Et les plantes tendres : 258.

Limaçons : insectes destructeurs : *B.* 29 & *suiv.*

Limon : différentes espèces de limons que nous cultivons : *B.* 223 & *suiv.* 229, 232, 233, 234.

Lis : se transplantent en Avril : *A.* 435. On les replante en Juillet, après les avoir déchargés de leurs cayeux : 447.

Lisette : insecte qui détruit les bourgeons des plantes : *B.* 33 & *suiv.* & 259.

Loque : paillassage à la loque, son origine : *A.* 136. Ses avantages : 220. Préférable à celui où on se sert du jonc : 401 & *suiv.*

Loupes : qui croissent sur les arbres : dans quelles circonstances on peut les couper : *A.* 431.

M.

Maches : se sèment en Août : *B.* 449. En Septembre : 451. En Octobre : 455.

Madeleine blanche : sorte de pêche : moyen de lui donner de la couleur, & d'en relever le goût : *B.* 48 & *suiv.*

Maladies des arbres & leurs remèdes : *A.* 440 & *suiv.*

MANNEQUIN : dangers de la méthode de planter en mannequin : *A.* 202. Moyens de les éviter : 203.

MARAGERS : établiſſement des Jardiniers maragers : *A.* 16.

MARCOTTE : la marcotte eſt un moyen très-prompt de multiplier les arbres : comment elle doit être pratiquée : *B.* 409 & *ſuiv.* La marcotte des arbriſſeaux ſe fait en Mars : 430. Marcotte des figuiers : 431.

MARCOTTES de vigne : comment elles doivent être plantées : *B.* 346 & *ſuiv.* 349 & *ſuiv.*

MARGUERITES : ſe replantent en Mars : *B.* 431, & ſe replantent en Avril : 435.

MARJOLAINE : on en forme des bordures en Avril : *B.* 434.

MARTAGON ; ſe lève en Juin : *B.* 444.

MATURITÉ DES FRUITS, & principalement des pêches : à quoi on la connoît : *B.* 51 & *ſuiv.*

MÉLISSE : ſe plante en Mars : *B.* 429.

MELON : de quel pays ce fruit eſt originaire : *B.* 277. Liſte des meilleures eſpèces de Melons : 278 & *ſuiv.* Pourquoi il eſt ſi difficile d'avoir de bons Melons : 282. Comment doivent être dreſſés les couches & les réchauds : 283 & *ſuiv.* Terre compoſée, propre aux melons : 284 & *ſuiv.* Détails de la culture des melons : 286 & *ſuiv.* Moyen d'avoir de bonnes graines de melons : 293 & *ſuiv.*

MELONIÈRE : comment elle doit être construite, & dans quelle expoſition : *B.* 275 *& ſuiv.*

MEMBRES : *voyez* BRANCHES MONTANTES ET DESCENDANTES.

MEUNIER : (le) maladie des végétaux : *voyez* BLANC.

MIGNARDISES : ſe plantent en Mars : *B.* 432.

MOMIE végétable d'Agricola : *B.* 407.

MONTREUIL : village près de Paris : expoſition de la méthode que les habitans de ce lieu ſuivent dans la pratique du Jardinage : ſes avantages : *A.* 115 *& ſuiv. juſqu'à* 141. Leurs jardins partagés par des enceintes de murs : diſpoſition de ces murs : 212. Leurs paillaſſons : 216. Avantages de la méthode des gens de Montreuil dans le gouvernement du Pêcher : 226 *& ſuiv.* 381 *& ſuiv.*

MORELLE : eſpèce de ceriſe : *B.* 63, 64.

MOUCHE : eſpèce de mouche nuiſible aux arbres : *B.* 223.

MOUCHES : qui attaquent les fruits : *B.* 28.

MOUSSE : ſes différentes eſpèces : *A.* 304. Dommage qu'elles cauſent aux arbres : *ibid.* Moyen de la détruire : 305.

MOUSSES : préparations néceſſaires pour les employer comme engrais : *A.* 89.

MUFLE DE LION : ſe sème en Avril : *B.* 435 : & en Septembre : 454.

MULOT ou SOURIS DE TERRE : animal nuisible aux espaliers : *B.* 35 *& suiv.*

MURE : on ne mange que la noire : *B.* 90.

MURS, pour les espaliers : comment ils doivent être construits : *A.* 213.

MUSCATS de différentes sortes : *B.* 91.

MUSCIPULA : se plante en Avril : *B.* 435. Se sème en Septembre : 454.

MYRTHES : se greffent en approche au mois de Juillet : *B.* 446.

N.

NARCISSES : on en recueille la graine en Juin : *B.* 444. On plante les oignons en Septembre : 455. Et en Octobre : 458.

NARCISSES de Constantinople, se plantent en Novembre : *B.* 461.

NAVETS : on en sème, en Février, pour le commencement de Mai : *B.* 423, & en Mars pour l'été : 427, & on replante en Mars, ceux pour graine : 430. On en sème en Mai : 437. En Juillet : 446. En Août : 449. En Octobre on les met dans le sable : 456.

NAVRER LES BRANCHES : ce que c'est : *A.* 361 : effets de cette opération : 362 *& suiv.*

NÉFLE : espèce de fruit : *B.* 90.

NIELLE : cette fleur se sème en Juillet, pour être repiquée & fleurir l'année suivante : *B.* 447.

Noix : quelles ſont les meilleures : *B.* 90. Temps d'en ſemer pour avoir du plant : 420.

O.

Oeillets : ſe sèment en Février : *B.* 426. On les marcotte en Juillet : 447, & mieux en Septembre : 454. On en sème en Septembre : 454.

Œillets de la Chine : ſe sèment en Mars : *B.* 431.

Œillets d'Inde : ſe sèment en Mars : *B.* 431, & en Avril : 435.

Oignon : on en sème en Février, pour lever en Novembre : & repiquer au mois de Février : *B.* 423. On plante ceux levés en Juin & en Novembre, qui ſont plus hâtifs, que ceux venus de graine : 425. Et les plus beaux conſervés dans la ſerre, pour porter graine : 426. On sème en Mars ceux qu'on mange en Août : 427. Et on en plante auſſi pour graine : 430. On l'éclaircit en Juin, pour replanter en Novembre ou en Février : 443. On en sème en Juillet pour repiquer en terre forte & paſſer l'hiver : *B.* 446. Soins que les oignons demandent au mois d'Août : 448. Au mois de Septembre : 451.

Oignons d'Espagne : ſe sèment en Août, pour lever en Février : *B.* 449.

Onglets : manière de les éviter : *A.* 301 & *ſuiv.* Il faut les retrancher aux arbres : mais ils ſont néceſſaires à la vigne : *B.* 310 & *ſuiv.*

ONGUENT DE SAINT-FIACRE : *A.* 288, 289.

ORANGER : d'où cet arbre tire son origine : *B.* 147. Facilité de le cultiver : 148. Serre pour les orangers ; 149 *& suiv.* Moyens d'élever les orangers en pleine terre : 151 *& suiv.* Terre propre aux orangers : 155 *& suiv.* Greffe de l'oranger : 162 *& suiv.* Manière de le gouverner : 165 *& suiv.* Encaissement des Orangers : 170 *& suiv.* Demi-encaissement : 175 *& suiv.* Arrosement des Orangers : 178 *& suiv.* Gouvernement dans la terre : 181 *& suiv.* Gouvernement au printemps : 186 *& suiv.* Taille de l'Oranger : 187 *& suiv.* Ebourgeonnement : 195 *& suiv.* Fleurs de l'Oranger : 200 *& suiv.* Fruits : 202 *& suiv.* Maladies des l'Oranger, & leur cure : 206 *& suiv.* Différens ennemis des Orangers : 215 *& suiv.* Liste des Orangers que nous cultivons : 223 *& suiv.*

ORANGES : combien elles restent sur l'arbre : à quoi on connoît qu'elles sont mûres : *B.* 205 *& suiv.* Quelles sont les meilleures : 236 *& suiv.*

OREILLES D'OURS : on en recueille la graine en Juin : *B.* 444. On la sème en Septembre : 454.

ORNITHOGALUM : se sème en Septembre : *B.* 454. Se plante en Novembre : 461.

OSEILLE : se sème en Janvier : *B.* 422. En Février : 423. Se plante en Mars : 429 Se replante par touffes en Avril : 432. Se sème en Août : 449. On la coupe & on la terreaute en Décembre : 463.

P.

PAILLASSONS : ne doivent point être posés immédiatement sur les arbres : *A.* 216. Paillassons de Montreuil : *ibid.* *Auvents*, qui peuvent les suppléer : 218.

PALISSAGE DES ARBRES : son utilité, & ses avantages : *A.* 110 & *suiv.* Son usage est moderne : 112 & 136.

PALISSAGE en espalier : différentes manières de l'exécuter : *A.* 219 & *suiv.* En quoi consiste l'art du palissage : 393. Palissage d'hiver : palissage d'été : 394. Les arbres en espalier ne produisant que des côtés, on doit leur donner beaucoup d'étendue : 394 & *suiv.* Règles du palissage : 396. Ses avantages : 397 & *suiv.* Modèle d'un palissage bien exécuté : 398. Methode qu'il faut suivre : 399. & *suiv.* Palissage à la loque, préférable à celui fait avec le jonc : 401 & *suiv.*

PAMPELMOES : différentes espèces d'orangers : *B.* 230, 237.

PANAIS : se sèment en Mars : *B.* 428, & se replantent pour gréner : 430. On en sème en Avril : 433. On coupe leur fane en Août : 448. On en sème en Septembre pour le commencement de l'année suivante : 452.

PASSE-VELOURS : se sèment en Mars : *B.* 431.

PASTEURS : leur état distingué dès les pre-

miers temps, de celui des Laboureurs : *A.* 10.

Pavots : se sèment en Septembre : *B.* 454.

Pêche : ce fruit n'est connu dans sa bonté, que depuis environ deux siècles, *A.* 133 *& suiv.* Comment il a été perfectionné : 136 & 160. Différentes espèces de pêches : *B.* 41 *& suiv.* Moyens de se procurer de bonnes pêches en plein-vent : 43 *& suiv.* Soins qu'on doit prendre des pêches sur l'arbre : 45 *& suiv.* Moyen de leur donner un beau vermillon, 48 *& suiv.* Pêches tardives : moyens d'en relever le goût : 49. Dessins qu'on peut empreindre sur les pêches : 50. A quoi on connoît la maturité des pêches : 51. Précautions qu'on doit apporter pour les cueillir : 52 *& suiv.* Pour les transporter : 53. Pour les conserver : 56. Qualités que doit avoir une bonne pêche : 61. Catalogue des différentes espèces de pêches. : 65 *& suiv.*

Pêcher : la méthode de conduire cet arbre proposée par la Quintinye, est très-mauvaise : & celle des gens de Montreuil est la meilleure : *A.* 132. Description du pêcher : son origine : 143 *& suiv.* Ce qui arrive, quand on néglige de le tailler : 144. A combien d'accidens il est sujet, dans nos climats : 145. Comment noue son fruit : 146. Sa fécondité : *ibid. & suiv.* Sa délicatesse : 147 *& suiv.* C'est par l'impéritie des Jardiniers, qu'il périt promptement : 149. Quelle sorte de greffe & quelle sorte de sauvageons conviennent au pêcher : 159. On doit préférer l'ama-

dier : 160. Comment il doit être conduit dans les pépinières : 161 & *suiv* Terres propres au pêcher : 166. Moyens de corriger celles qui ne lui conviennent point : 168 & *suiv.* Précautions à observer pour le planter : 181 & *suiv.* On ne doit point planter de vignes entre les pêchers : on peut seulement planter un pommier ou un poirier entre chaque tige : 185. Suite des précautions dans la plantation. Soin des racines : 186 & *suiv.* On ne doit jamais arracher : 192. Le pêcher doit être planté plus ou moins avant, suivant la qualité des terres : 193, ou la nature du sauvageon : 194. Il doit toujours y avoir un pied de distance entre le mur & l'arbre : 195. Inconvéniens de la méthode contraire : 196 & *suiv.* Le pêcher réussit mieux en espalier qu'en contrespalier, en buisson ou en plein vent : 200 & *suiv.* Les tiges doivent être espacées de neuf pieds dans les terres maigres, & davantage, dans les bonnes : 205 & *suiv.* Autres précautions à observer dans la plantation : 207 & *suiv.* A quelle hauteur la tête doit être rognée : 208 & *suiv.* Abris nécessaires au pêcher : 211 & *suiv.* Différentes sortes de treillages : 219 & *suiv.* L'exposition la plus favorable, est celle du levant : 223. Soins qu'il demande au midi : 224. Au couchant : 225. Méthode de le former : 226 & *suiv.* Comment il doit être conduit dans sa seconde année : 247 & *suiv.* Gouvernement dans la troisième année : 250 & *suiv.* Dans la quatrième : 255 & *suiv.* Temps de l'âge formé des arbres : 297. Dans nos

climats, le pêcher ne doit être taillé qu'au printemps : inconvéniens de la taille faite en hiver : 311 & *suiv.* Voyez TAILLE. Il ne doit être taillé qu'une fois au printemps : 323. Néceſſité de l'ébourgeonnement : 379. Le paliſſage : 397. Moyens de renouveler les vieux pêchers : 413 & *ſuiv.* Le pêcher doit être fumé : 424. Pourquoi les vieux pêchers ſe mettent plus à fruit qu'à bois : 425 & *ſuiv.* Défauts naturels du pêcher : remèdes qu'on peut y apporter : 430 & *ſuiv.* Ses maladies : 440 & *ſuiv.*

PÊCHER NAIN : *B.* 70.

PÊCHER EN PLEIN VENT : doit être taillé, & même pluſieurs fois : *A.* 349.

PENSÉES : ſe sèment en Mai : *B.* 440.

PEPIN : habile Jardinier de Montreuil : *A.* 134.

PÉPINIÈRE : moyen d'en former une : comment on doit la gouverner : *A.* 163 & *ſuiv.*

PÉPINIÉRISTES : comment ſe ſont établis les Jardiniers pépiniériſtes : *A.* 15 & *ſuiv.* Ils plantent trop dru : 162 & 192.

PERCE-OREILLE : inſectes nuiſibles : moyens de les détruire : *B.* 32 & *ſuiv.* & 222.

PERCHÉES : ce que c'eſt : *B.* 356 & *ſuiv.* Avantages qu'elles procurent : 360 & *ſuiv.* Manière de mettre les anciennes vignes en perchées : 362.

PERSIL : on en sème en Janvier, pour en avoir en Mars : *B.* 422. : en Février : 425 :

en Mars : 428. On le coupe en Septembre, pour en avoir en automne & en hiver : 453.

Pieds d'alouette : ſe plantent en Mars : *B.* 432. Se sèment en Septembre : 454.

Pimprenelle : on en sème & on en plante en Février : *B.* 423, 425. En Mars : 428, 429. On en sème en Juillet, pour planter en Mars : 446.

Pincement : on ne doit jamais pincer les branches des arbres, ſur-tout celles du pêcher : *A.* 227, 242, 252. Plantes qu'il eſt utile de pincer : 232. Voyez *Caſſement des branches.*

Piſtache : eſpèce de fruit : *B.* 90.

Pivoines : ſe plantent en Mars : *B.* 431.

Pivot : on ne doit jamais le retrancher aux plantes pivotantes : *A.* 187. Erreur d'un Naturaliſte moderne ſur ce ſujet : 188. On peut le courber, lorſqu'on craint qu'il ne rencontre trop tôt le tuf : 195. Expériences qui prouvent qu'il ne doit jamais être retranché : *B.* 141 *& ſuiv.*

Plaies des arbres ne doivent point être négligées : *A.* 294, 295. Remède contre les vieilles plaies non recouvertes : 306 *& ſuiv.* 424. Rapport des plaies des arbres avec celles qui arrivent aux animaux : *B.* 93. Ce qui les occaſionne : 95 *& ſuiv.* Cinq époques des plaies des arbres : 97. Différentes eſpèces de plaies : *ibid. & ſuiv.* Saignement : 100. Suppuration : 101 *& ſuiv.* Déterſion : 107 *& ſuiv.* Incarnation : 111

& suiv. Cicatrisation : 114 *& suiv.* Temps de la guérison des plaies des arbres : 121. Si les arbres profitent pendant la durée des plaies graves : 122 *& suiv.* Manière de traiter les plaies par éclatement : 129 *& suiv.* Si des parties séparées peuvent être réunies : 131 *& suiv.* Plaies des racines : 138 *& suiv.* Plaies des orangers : 167.

PLANTATION : précautions à observer pour la plantation des arbres : *A.* 179 *& suiv.* 192 *& suiv.* Moyens de remédier à une plantation trop drue : 320, 411.

PLANTES : comment elles se nourrissent : *A.* 166.

PLATRAS BATTUS : *voyez* CHARRÉE.

POIREAU : on en sème en Février : *B.* 423. En Mars, pour le repiquer pour l'hiver : 429. On replante celui destiné à grener : 430. Soins qu'il demande en Juin : 442.

POIRÉE : se sème en Mars, & on en coupe les feuilles à mesure qu'elles repoussent : *B.* 425. On la replante en Mai : 438. On la coupe en Septembre, pour la faire repousser : 453.

POIRES : différens moyens de les conserver : *B.* 58 *& suiv.* Catalogue des meilleures espèces de poires : 74 *& suiv.* Poires d'été : *ibid.* Poires d'automne : 78. Poires d'hiver : 81 *& suiv.* Poires à cuire : 84 *& suiv.*

POIRIER : terre qui lui est le plus favorable : *A.* 167, & *B.* 168. Sauvageon sur lequel il réussit mieux : *B.* 74.

POIRIERS & POMMIERS : moyens de les mettre

tre à fruit : 264, *A.* 272 *& ſuiv.* 281 & 318 *& ſuiv.* & 376. On diſtingue dans ces arbres, cinq ſortes de branches : comment on doit les traiter à la taille : 341 *& ſuiv.*

POIS, plantés en Novembre & Décembre : *B.* 437 & 439. Doivent être couverts à l'approche des gelées : 420.

POIS COMMUNS, ſe plantent en Février : *B.* 424, 426. Et en Mars : 427. En Juin : 444. Les derniers ſe plantent en Juillet : 445. On peut en planter au commencement de Décembre : 461.

POIS HATIFS : ſe sèment en Février : *B.* 423, 424. On les pince en Avril : 434. On en sème en Octobre : 456.

POIS MICHAUX, ſe plantent en Février, pour être replantés en Mars : *B.* 423, 424. Ceux ſemés en Novembre, ſe rament en Mars : 427. On en sème en Août, qui ſe mangent en Octobre, & juſqu'à la Saint Martin : 449, & en Septembre, dans des mannequins : 452. Ainſi qu'en Novembre : 459. Et en Décembre : 461.

POMME : liſte des différentes eſpèces de pommes : *B.* 85 *& ſuiv.*

POMME D'AMOUR, POMME D'ETHIOPIE, POMME DOREE : ſe sèment en Février : *B.* 426.

POMME DE TERRE : ſe sème en Mars : *B.* 427.

POMMIER : terrein & greffe qui lui conviennent : *B.* 85.

POMMIER D'ADAM : espèce d'oranger : *B.* 232, 235.

PONCIRES, de différentes espèces : *B.* 231, 235.

POTIRON : se sème en Mars : *B* 427 *& suiv.* Se plante en Avril : 434. Se met en pleine terre en Mai : 436, 438.

POUDRE A TIRER ; manière de l'employer pour détruire des fourmilières : *B.* 15.

POURPIER : on en sème en Janvier : *B.* 421. En Février : 425. En Mars : 429. Au mois de Mai on le sème en pleine terre : 437.

PRUNE : catalogue des meilleures espèces de prunes : *B.* 72 *& suiv.*

PRUNIER : gouvernement de cet arbre : *B.* 72.

PUCERONS : ce sont ces insectes qui font aux arbres tout le mal qu'on attribue aux fourmis : *B.* 3. Expériences qui le prouvent : 4 *& suiv.* Histoire des pucerons : leur durée, leur multiplication, &c. 7 *& suiv.* Différens remèdes contre les pucerons : 9 *& suiv.* Moyens plus éprouvés : 11 *& suiv.* PUCERONS des orangers : moyen de les détruire : 218.

PUNAISES, de deux espèces, connues dans le Jardinage : *B.* 33. Punaises de l'oranger : moyen de les détruire : 218 *& suiv.*

Q.

QUARANTAINE, se sème en Mars : *B.* 431

R.

RACINES : lorſqu'on plante un arbre, on doit ſonder toutes ſes racines, & ſupprimer celles qui ſont entièrement défectueuſes, raccourcir celles qui ſont caſſées ou fendues : *A.* 186. Conſerver ſoigneuſement les pivots : 187. Conſerver les bonnes racines dans toute leur longueur, & ne les rafraîchir que de l'épaiſſeur d'une ligne : 188 & *ſuiv.* Ne point toucher au chevelu : 191. Faire ſa coupe par deſſous, & en bec de flûte : 189. Obſerver la poſition des racines : *ibid.* & *ſuiv.* Renouvellement des racines : 422 & *ſuiv.* Maladies des racines : 447 & *ſuiv.* 477 & 495. Plaies des racines : *B.* 138 & *ſuiv.* Combien il eſt important de conſerver les racines : 352 & *ſuiv.*

RACINES d'hiver, ſe ſerrent en Novembre : *B.* 460.

RADIS : on en sème en Février : *B.* 423 En Mars ſe sèment en place : 427. *Radis noirs ;* 441. *Gros Radis blancs ;* ſe sèment en Septembre : *B.* 451.

RAIFORTS : on en sème en Février : *B.* 423.

RAIS ou RAYONS : ſcellés au chaperon des murs, pour y placer des paillaſſons : *A.* 215.

RAISIN : moyens de le conſerver : *B.* 58. De lui faire reprendre ſa fraîcheur : 59. Différentes eſpèces de raiſins : 91 & *ſuiv.*

Moyen d'avoir des raisins, plus gros, plus hâtifs & meilleurs : 391.

Ravalement & Rapprochement des vieux arbres, est le plus souvent inutile : *A.* 31 *& suiv.* Inconvéniens de la pratique ordinaire qu'on y suit : 415 *& suiv.* Précautions qu'on doit apporter dans ces opérations : 417 *& suiv.*

Raves : méthode pour en avoir dans les plus fortes gelées : *B.* 422 *& suiv.* On en sème en Février : 423. En Mars on les sème en place : 427. Moyen d'en avoir très-promptement en été : 441. En Août, on en sème pour l'automne : 448, 449, & en Octobre, pour Novembre & Décembre : 455. En Novembre, pour Janvier & Février : 459.

Réchauds, pour les couches à melon : quand & comment il faut les faire : *B.* 284.

Réga : espèce d'orange : *B.* 229.

Reine-Marguerite, se sème en Mars : *B.* 431, & en Avril 435.

Rejetons, qui poussent du pied des arbres, peuvent servir à les multiplier : *B.* 406.

Renoncules & Semi-doubles, se sèment en Février : *B.* 426, & en Mars : 432. On en recueille la graine en Juin : 444. On la sème en Septembre : 454. On en plante en Novembre : 461.

Réséda : se sème en Avril : *B.* 435.

Restaurant pour les orangers sortant de la serre : *B.* 186.

Riche dépouille : espèce d'oranger : *B.* 229, 237, 238.

Romarin : se plante en Mars : 429, 430.

Rosiers : se greffent en approche, au mois de Juillet : 446.

Rouille : maladie ordinaire aux arbres de fruits à pepin : comment elle se forme : *A.* 481. Deux sortes de rouilles : leurs causes : 482 *& suiv.* 483 *& suiv.* Ce qui donne la rouille aux légumes : 485.

Rouille des orangers : ce que c'est : remède qu'il faut y apporter : *B.* 213.

Rue : on en fait des bordures en Avril : *B.* 434.

S.

Sable : espèce de sable qui convient pour améliorer les terres : *A.* 170.

Saignée que l'on doit faire aux racines & aux branches des arbres en certaines occasions : manière de l'opérer : *A.* 267 *& suiv.* Cas où elle est nécessaire : 270 *& suiv.* & 494.

Saignement des plaies faites aux plantes : *B.* 100.

Sainfoin d'Espagne : se sème en Juillet, pour fleurir l'année suivante : *B.* 447.

Salsifix blancs & noirs, leur culture ; *B.* 433. On en sème au mois d'Août : 450.

Sariette, se sème en Avril : *B.* 433.

Sarmens pour renouveler la vigne : *B.* 353 *& suiv.*

Sauge : se plante en Mars : *B.* 429. On en fait des bordures en Avril : 434.

Scabieuse, se sème en Mai : *B.* 440. Et en Septembre : 454.

Scarification : opération quelquefois nécessaire aux arbres : ses effets : manière de l'exécuter : *A.* 280 *& suiv.*

Scolopendre : *B.* 40.

Scorsonère, *voy.* Salsifix.

Serpettes de différentes sortes : *A.* 25.

Serre pour les orangers : comment elle doit être construite : *B.* 149 *& suiv.* Serre pour des orangers en pleine terre : 151 *& suiv.* Gouvernement des orangers dans la serre : 181 *& suiv.* Moyens d'échauffer la serre : 184 *& suiv.*

Shaddock : espèce d'orange : *B.* 230, 237.

Soucis : se sément en Avril : *B* 435, & en Mai : 440.

Soufre : manière de l'employer pour détruire les pucerons : *B.* 10. Pour détruire les fourmilières : 13.

Staticées : se plantent en Mars : *B.* 431.

Suppuration des plaies faites aux plantes : comment elle se fait : *B.* 101 *& suiv.* 105 *& suiv.* Moyens de l'arrêter ; lorsqu'elle est trop abondante : 107.

T.

Tabac : manière de l'employer pour détruire les pucerons ; *B.* 10.

TABLETTES ajoutées aux murs des espaliers : ce que c'est : *B.* 213. Leur utilité : 214.

TAILLE DES ARBRES : quel en est le but : *A.* 104. Ses effets : 105. *& suiv.* Et 298 *& suiv.* Défauts & inconvéniens de la taille, telle qu'elle se pratique par le commun des Jardiniers : 299 *& suiv.* Et 394 *& suiv.* Circonstances où la taille peut se faire plutôt ou plus tard : 315. Préliminaires de la taille : 321 *& suiv.* Détail des opérations de la taille : 324 *& suiv.* Il faut tailler long, & supprimer toutes les branches inutiles : 325 *& suiv.* Ce qu'il faut faire, après qu'un arbre est taillé : 349 *& suiv.* Quelques arbres qui ne se mettent point à fruit, doivent n'être taillés que durant la sève : 374 *& suiv.*

TAILLE des melons : *B.* 286 *& suiv.*

TAILLE de l'oranger : temps de la faire : précautions qu'il faut y apporter : *B.* 187 *& suiv.*

TAILLE de la vigne : comment on doit se conduire dans la taille de la vigne : *B.* 363.

TANNÉE : moyen de l'employer pour détruire les pucerons : *B.* 10.

TAUPES : moyens de les détruire : *B.* 37 *& suiv.*

TERRE propre aux orangers : qualités qu'elle doit avoir : manière de la composer : *B.* 155 *& suiv.*

TERRE propre aux melons : *B.* 284 *& suiv.*

TERRES INGRATES : moyens de les améliorer : *A.* 168 *& suiv.* Terres maigres & lé-

gères : 173. Signes auxquels on reconnoît une mauvaise terre : 176.

Terres rapportées : forment un bon engrais : *A.* 95.

Thim : se plante en Mars : *B.* 429. On en fait des bordures en Avril : 434.

Thlaspi : se sème en Mai : *B.* 440. Thlaspi d'été, se sème en Juillet pour fleurir l'année suivante, 447. On le marcotte en Septembre : 454. Et on en sème la graine : *ibid.*

Tigre : insecte qui attaque principalement les poiriers en espaliers : *B.* 30 *& suiv.*

Topiques : différens Topiques usités dans le Jardinage : *A.* 287. Danger de ceux de terre grasse ou de cire : 288 *& suiv.* Et *B.* 164. Les topiques gras & huileux, absorbans ou caustiques, sont également nuisibles : *A.* 289 *& suiv.* Quels sont les meilleurs topiques : 290 *& suiv.*

Tordre les branches : moyen de leur faire produire du fruit : *A.* 365 *& suiv.*

Transplantation des arbres de moyen âge : c'est une opération presque toujours infructueuse : *A.* 33 *& suiv.* Précautions à apporter pour transplanter les arbres au loin : *A.* 162, 163.

Transport des fruits : précautions pour empêcher qu'ils ne se froissent : *B.* 53. *& suiv.*

Treillage : formé avec des échalas : ses inconvéniens pour les espaliers : *A.* 219. Avec des ossemens de pied de moutons : 220. Treillage avec des gaulettes disposées

en cintre : 220. Treillage en fil de fer : ſes avantages : *ibid. & ſuiv.* Manière de le former : 221 *& ſuiv.* Treillage formé avec des lattes : 222.

TRICOLORS : ſe sèment en Février : *B.* 426. Et en Mars : 431.

TUBÉREUSES : ſe replantent en Mars : *B.* 431.

TULIPES : les oignons ſe lèvent en Mai : *B.* 440 Et en Juin : 444. La graine ſe sème en Septembre : 414. On en plante les oignons en Octobre : 448.

V.

VÉGÉTAUX (de la multiplication des) *B.* 405 *& ſuiv.*

VENTS COULIS, dont on doit garantir les orangers : *B.* 217.

VERJUS : *B.* 92.

VERS BLANCS : *voyez* HANNETON.

VIGNE : détails de la culture de la vigne : *B.* 327 *& ſuiv.* Abondance de ſa sève : 328. Défauts ordinaires dans le gouvernement des vignes : 329 *& ſuiv.* Comment y remédier : 333 *& ſuiv.* Terres propres à la vigne : 334 *& ſuiv.* Expoſitions qui lui conviennent : 336 *& ſuiv.* Engrais de bonne terre ou de gazon, préférable au fumier : 338. Comment la vigne ſe multiplie : 339. Précautions à obſerver dans ſa plantation, dans des fonds mauvais & irréguliers : 340 *& ſuiv.* Dans des ter-

reins plus réguliers : 344 & *suiv.* Temps de la plantation : 348. Comment elle doit se faire : 350 & *suiv.* Maniere de disposer les vignes en perchées : 356 & *suiv.* Observations sur la taille de la vigne : 363 & *suiv.* On doit toujours la rapprocher, & l'empêcher de s'emporter du haut : 367. Raisons de cette méthode : 368 & *suiv.* Conduite pour la taille de la vigne, suivant les divers accidens qu'elle a pu éprouver : 370 & *suiv.* Suivant ses différens âges : 372 & *suiv.* Temps de la taille : 375. Greffe de la vigne : 378 & *suiv.* Règles à observer dans l'ébourgeonnement de la vigne : 381 & *suiv.* Façon d'accoller la vigne : inconvéniens de la méthode ordinaire : 392 & *suiv.* Comment on doit faire cette opération : 393 & *suiv.* Effeuiller la vigne : précautions qu'on doit y apporter : 395 & *suiv.* Règles a observer dans le labour de la vigne : 400 & *suiv.*

VIGNES : plantées entre les pêchers, leur nuisent beaucoup : *A.* 184. Conditions, pour les mettre en contrespalier : 185.

VIGNERON : en quoi son travail diffère de celui du Jardinier ? *A.* 3. Quand son travail fut séparé de celui des Laboureurs : 11.

VIOLETTES DE MARS : se replantent en Mars : *B.* 431. Les *violettes doubles* se transplantent en Avril : 435.

VIRGOULEUSE : moyen de mettre promptement à fruit, les poiriers de cette espece : *A.* 286, 320.

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'ai lu par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, les augmentations qui ont été faites au *Traité du Jardinage*, par M. d'Argenville : je n'y ai rien trouvé qui pût empêcher de les imprimer & de les joindre à la nouvelle Édition que l'on fait de cet ouvrage, dont cette nouvelle Édition prouve qu'il a été du goût des Amateurs du Jardinage.

A Paris ce 30 *Avril* 1782. GUETTARD.

ERRATA de la Théorie du Jardinage.

PAG. 114, *ligne dernière*, des, *liſez* de.
PAG. 131 — 12, les, *liſez* le
PAG. 461 — 29 coſtières, *liſez* côtières.

Le Privilége ſe trouve à la fin de la Théorie.

Second Volume de la Pratique.

PAG. 280, *ligne dernière*, quatorze, *ajoutez* milles.

— 323 *ligne* 26 de la gelée, *ajoutez*. Il eſt eſſentiel de ne rien retrancher aux racines en plantant, & de ne point arroſer après la plantation. C'eſt de là principalement & du ſoin qu'on donne aux aſperges, que dépend leur ſuccès.

J. Rabert sculpsit.

1 Fourmi. 2 et 3 Pucerons. 4 Puceron femelle. 5 Bagues. 6 Chenille commune. 7 Chenille dite la livrée. 8 Autre Chenille. 9 Chenille du Chou. 10 Kermès vulgairement nommé Punaise. 11, 12 et 13 Branches et Feuilles de Pêchers couvertes de Kermès. 14 Mouche de Saint Marc. 15 Guêpe. 16 Frelon. 17 Limaçon. 18 Limace grise.

1 Tigre. 2 Perce-oreille. 3 Gribouri. 4 Punaise rouge. 5 Campagnol. 6 Mulot. 7 Lérot. 8 Taupe. 9 Ver de blé. 10 Hanneton. 11 Courtillière. 12 Scolopendre.

J. Robert Sculpsit.

J. Robert Sculpsit

J. Robert Sculpsit.

J. Robert Sculpsit.

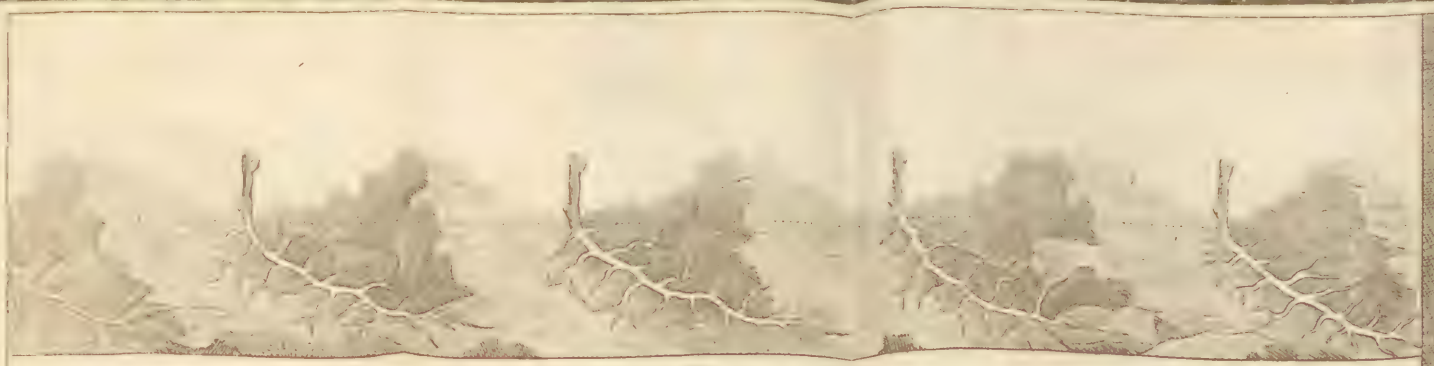

Fig. 2.

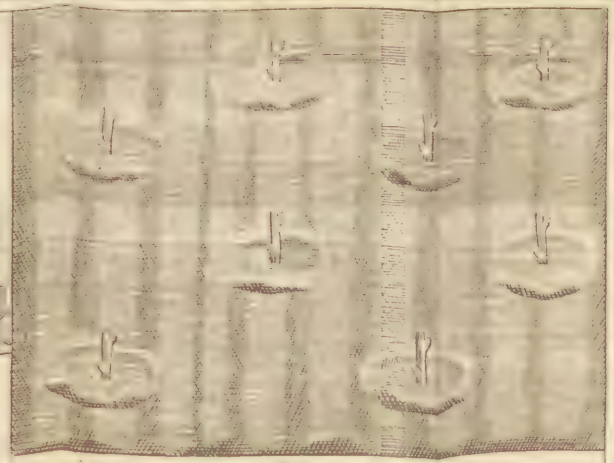

Fig. 4.

Fig. 3.

Fig 1

1 2 3 4 P

Echelle de quatre Pied.

86 B/231

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

600705321

i26553715

86

PRATIQUE
DU
JARDINAGE

251

colorchecker CLASSIC
calibrite
mm